

PRIMI PIATTI

# Gramigna robiola e salsiccia

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

- 300 g spinaci
- 1 robiola
- 2 salsiccie
- 1 cipolla piccola
- peperoncino
- pepe
- sale
- burro
- formaggio grattugiato
- gramigna

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e fatela soffriggere nel burro, aggiungete la salsiccia, tritate gli spinaci ed uniteli in padella



- 2 Aggiustate di sale, pepe e peperoncino.

Spegnete e aggiungete la robiola e, se serve, l'acqua della pasta.



3 Mantecate insieme alla gramigna ed aggiungete il formaggio grattugiato.



