

PRIMI PIATTI

Malloreddus a Casu Furriau

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

450 g di Malloreddus
300 g di pecorino fresco
zafferano
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere i malloreddus in abbondante acqua salata. Nel frattempo tagliare a dadini il pecorino e farlo fondere a bagnomaria insieme allo zafferano.
Scolare la pasta e condirla con il formaggio fuso. Quindi servire caldo con un'ultima spolverata di pepe.