

PRIMI PIATTI

Pappardelle al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 220 g di pappardelle
- 2 salsicce
- 1/3 cavolfiore lessato
- 150 g di ricotta
- 1 bicchiere di latte
- 3 cucchiari parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere con olio e aglio a rosolare le salsicce sbriciolate.



2 Aggiungere del vino e farlo sfumare, quindi mettere il cavolfiore a pezzetti e far cuocere.



3 Unire, quindi, la ricotta e amalgamare bene lasciando cuocere.



4 Emulsionare, ora, il latte con il parmigiano, versarlo e diverrà una crema lenta.



5 Versare in padella le pappardelle, girarle nel condimento.



6 Quindi metterle in una teglia ed infornare a 250°C per 30 minuti.



7 Questo è il risultato.

