

PRIMI PIATTI

# Pasta alla parmigiana

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

350 g di pasta corta  
50 0ml di brodo leggero  
40 g di formaggio parmigiano grattugiato  
40 ml di vino bianco  
50 g di burro  
mezza cipolla  
poco origano.

## PREPARAZIONE

- 1** Mettete il brodo in una pentola e trasferite sul fuoco, fate bollire, coprite e tenete in caldo.

In una padella fare sciogliere una noce del burro in una larga casseruola quindi mettete a soffriggere la mezza cipolla intera.

Aggiunete la pasta e bagnate con il vino bianco, fare sfumare e poi versate un mestolo di brodo caldo.





2 Fate cuocere la pasta unendo il brodo poco per volta.

Proseguite la cottura e mescolare delicatamente.

Togliete a cottura ultimata la mezza cipolla e unite il resto del burro ed il formaggio grattugiato.

Fate mantecare e profumate con origano.



3 Servite immediatamente.

