

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.

