

PRIMI PIATTI

Penne in bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g penne
100 g formaggio emmenthal
1/2 bicchiere latte
1 cucchiaio scarso farina
1 noce margarina
1/2 dado
formaggio grattugiato

PREPARAZIONE

1 Lessate le penne e scolatele al dente.

Nel frattempo in una pentola antiaderente fate scaldare il latte con la noce di burro, il dado, il formaggio emmenthal tagliato a dadini.

Mescolate continuamente sul fuoco basso e quando il formaggio sarà sciolto aggiungete

la farina evitando di far grumi.

Mescolate per amalgamare bene per 4 minuti.

Versate le penne nella crema, mescolate e cospargete abbondantemente con formaggio grattugiato.