

PRIMI PIATTI

Gramigna robiola e salsiccia

di: *chocomolly*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g spinaci
1 robiola
2 salsiccie
1 cipolla piccola
peperoncino
pepe
sale
burro
formaggio grattugiato
gramigna

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e fatela soffriggere nel burro, aggiungete la salsiccia, tritate gli spinaci ed uniteli in padella



- 2 Aggiustate di sale, pepe e peperoncino.

Spegnete e aggiungete la robiola e, se serve, l'acqua della pasta.



3 Mantecate insieme alla gramigna ed aggiungete il formaggio grattugiato.



