

ZUPPE E MINESTRE

La cipollata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

350 mezze penne rigate

250 tritato di maiale

2 cipolle

grana

prezzemolo

acqua

dado

olio

sale

pepe

burro.

PREPARAZIONE

- 1 Affettate sottilmente la cipolla, mettetela in padella con dell'acqua, agg. sale, agg. il tritato, agg. il dado, cuocete per circa 1 1/2, quando l'acqua sarà asciugata agg. l'olio, rosolate, agg. il prezzemolo.
- 2 Lessate la pasta. scolate conservando qualche cucch. di acqua. mettete il tutto in padella, spadellate agg. pepe, prezzemolo e spolverizzate con il grana. ahhhh dimenticavo.... buon appetito.