

PRIMI PIATTI

Pasta rosé con simmenthal

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Pasta fresca tipo trofie
carne in scatola in gelatina Simmenthal
passato di pomodoro
panna da cucina.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere scaldare la simmenthal in una padella capiente. Quando tutta la gelatina si sarà sciolta aggiungere il passato di pomodoro e amalgamare il tutto. Spegnerne il fuoco. Aggiungere un vasetto di panna da cucina.



2 Condire la pasta.

