

PASTA PANNA E SALSICCIA

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

600 GR DI PASTA
MEZZE PENNE



5 SALSICCE



SALE GROSSO



2 SCATOLE DI
PANNA DA CUCINA

MEZZO BICCHIERE
DI LATTE



OLIO D'OLIVA	
1 BUSTA DI PARMIGIANO GRATTUGGIATO	

UTENSILI:

TAGLIERE	
PENTOLINO	
PENTOLA CON SCOLAPASTA	

1 PADELLA	
COLTELLO	
MESTOLO DI LEGNO	
BILANCIA	

PROCEDIMENTO:

RIEMPIRE LA PENTOLA D'ACQUA, METTERLA SUL FUOCO E FARLA BOLLIRE	
--	--

AGGIUNGERE ALL'ACQUA CHE BOLLE DUE CUCCHIAI DI SALE GROSSO	
PESARE 600 GR DI PASTA	
CON L'AIUTO DEL COLTELLO TOGLIERE IL BUDELLO ALLE SALSICCE	
VERSARE NELLA PADELLA UN FILO D'OLIO	
METTERE LE SALSICCE NELLA PADELLA E CON IL MESTOLO	

SCHIACCIARE BENE IN MODO DA RIDURLE A PEZZI, ROSOLARE PER 5 MINUTI	
BUTTARE LA PASTA NELL'ACQUA BOLLENTE	
VERSARE LA PANNA NEL PENTOLINO E AGGIUNGERE MEZZO BICCHIERE DI LATTE SCALDARE PER 3 MINUTI	
VERSARE LA PANNA NELLA PADELLA CON LE SALSICCE	

SCOLARE LA PASTA



VERSARE LA PASTA
NELLA PADELLA CON
LA PANNA E LA
SALSICCIA

AGGIUNGERE IL
PARMIGIANO E
MESCOLARE;



BUON APPETITO!!!

