



CUCINA CON NOI!

Pasta e cavolini di Bruxelles su crema di formaggio

INGREDIENTI

100 g di farina 00

15 di sale

480 g di Cavolini di Bruxelles Orogel

180 g di Piacintinu ennese

olio extravergine di oliva

sale e pepe

30 di burro

30 g di acqua

80 g di Sole e Sale (pomodoro essiccato al sole con sale, senza utilizzo di stufe o forni)

80 g di crema di latte

1 spicchio d'aglio



60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Lessare i cavolini di Bruxelles, quindi tagliare a metà. Dopo aver impastato, e lasciato riposare la pasta, tirarla fine ed ottenere tipo spaghetti alla chitarra.
- 2** Friggere la pasta in olio di girasole a 170 °C. Spadellare i cavolini con aglio e i pomodori essiccati tagliati a dadini.
- 3** Per la salsa di Piacintinu: porre in un pentolino il formaggio, la crema di latte e lasciare fondere dolcemente. Quindi porre sul piatto la crema di Piacintinu, la pasta croccante salata, e finire con i cavoletti di Bruxelles spadellati e un filo di olio extravergine di oliva.

