



CUCINA CON NOI!

Maltagliati alla campagnola con salsiccia, friarielli appena piccanti e crema di Parmigiano

INGREDIENTI

2 uova

300 g di farina

100 g di **Verdure Campagnole Orogel**

100 g di **Friarielli Cubello Foglia Più Orogel**

sale

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

200 g di salsiccia senza pelle

1 dl di vino bianco

pepe

1 peperoncino

2 dl di panna fresca

100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato



60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Preparare i maltagliati impastando le uova, la farina e le verdure precedentemente rinvenute; scolare, strizzare e frullare con il mixer. Far riposare una mezz'ora l'impasto, tirare delle sfoglie non molto sottili, quindi tagliarle a forma di rombo.
- 2** Preparare una padella con olio e aglio, aggiungere il peperoncino e la salsiccia, rosolare, bagnare con il vino e far cuocere per 5 minuti. Saltare i friarielli per 5 minuti e strizzare. Versare al centro di un piatto, formando un cerchio.
- 3** Cuocere i maltagliati saltati con la salsiccia e versare sui friarielli. Scaldare la panna, aggiungere il Parmigiano Reggiano e adagiare la crema sopra i maltagliati.

