

#OggiACasaMilo

PACCHERI, GORGONZOLA, CIME DI RAPA E PANFRITTO AL SEDANO



DIFFICOLTÀ: 1/3



TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 gr Paccheri
200 gr Gorgonzola
½ kg Cime di rapa
Poche foglie di sedano
1 Spicchio di aglio
100 gr Pangrattato
Sale / Peperoncino / Olio evo

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate una padella, versate poco olio evo ed aglio e lasciate tostare il pangrattato.
- 2 Alla fine mescolarlo con le foglie di sedano tritate.
- 3 Mondare e lavare le cime di rapa, cuocerle in acqua leggermente salata, scolarle e tenerle in caldo.
- 4 Tagliare a cubetti il gorgonzola (se abbastanza stagionato) oppure scioglierlo in poca acqua calda (se fresco).
- 5 Lessare e scolare i paccheri al dente, mescolarli alle rape ed al gorgonzola.
- 6 Servire completando con il panfritto profumato al sedano e il peperoncino.



CASA MILO
•DAL 1870•

SEGUICI SU
CASAMILO.IT

