



Pasta con bresaola e verza - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Primi piatti - cipolla - provola

280 grammi di linguine

60 grammi di bresaola in una sola fetta

60 grammi di parmigiano grattugiato

1/2 verza

cipolla soffritta con una noce di burro

100 grammi di provola dolce o di fontina

prezzemolo

sale e pepe

Bollire la verza a striscioline per 10 minuti ed aggiungere la pasta nella stessa pentola portando a cottura.

Soffriggere in una padella capiente la cipolla col burro, salare e pepare.

Preparare intanto la bresaola a striscioline sottili, la provola a cubetti, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato. Scolare la pasta con la verza ed amalgamare in padella con gli ingredienti preparati:

1) a fuoco spento se si completa il piatto con la doratura a 200° sotto il grill;

2) a fuoco allegro se si impiatta direttamente dopo averla saltata in padella.

Io ho saltato la fase grill.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)