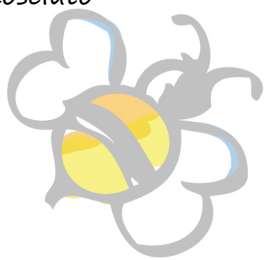
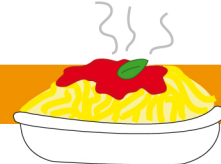


Pasta alla norcina con fagiolini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



Primi piatti- pasta con verdure - fagiolini

Da: La Prova del Cuoco

Ingredienti:

Penne
Salsicce di maiale
Fagiolini
Pecorino toscano
Vino bianco
Sale e pepe

Per la riduzione di latte:

Burro
Farina
Latte

PROCEDIMENTO:

Sbriciolare le salsicce e cuocere in padella con un goccio d'acqua in modo che rilascino un po' del loro grasso, poi buttare l'acqua e farla soffriggere in un'altra padella. Quando è rosolata, sfumarla poi con del vino bianco e se si desidera profumare con del pepe

Pulire i fagiolini e tagliarli a becco di clarino.

Buttare la pasta in acqua bollente salata e cuocerla insieme ai fagiolini.

Per la riduzione:

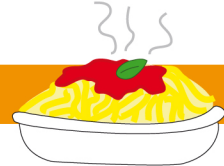
mettere a bollire in un altro padellino del latte, aggiungere una noce di burro e mezzo cucchiaino di farina (come se si facesse una besciamella); alla fine unire il pecorino grattugiato.

In alternativa a questa riduzione si può utilizzare la crema di latte.

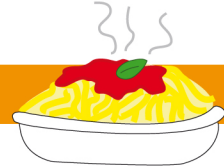
Scolare la pasta al dente e mantecarla nella padella con la salsiccia, aggiungendo anche un po' di acqua di cottura della pasta.

Togliere la padella dal fuoco, unire la riduzione di latte e amalgamare.

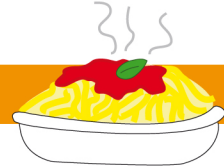
Servire la pasta con scaglie di pecorino.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it