



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PENNE AL TRITO DI VERDURE E BESCIAMELLA

ricette-di-cucina-di-laura.blogspot.it



Ingredienti per 6 persone:

2 fette di pane casereccio tostate a pezzi
50 g di parmigiano a tocchetti
una piccola manciata di rughetta
150 g di scamorza a pezzetti
1 scalogno
30 ml di Olio Extravergine di Oliva DANTE
2 piccole zucchine
1 peperone rosso
1 dado vegetale (in questo caso è stato usato il dado bimby)
1 litro di latte intero
80 g di farina
50 g di burro
sale q.b.
noce moscata q.b.
1200 g di acqua
500 gr di pasta tipo penne rigate

Preparazione:

Come prima cosa grattugiamo il pane tostato per 30 sec./vel. 5. Teniamolo da parte. Grattugiamo il parmigiano 10 sec./vel. 9 e lo riuniamo sul fondo del boccale. Aggiungiamo la rughetta e tritiamo 10 sec./veloc. 8 e lo mettiamo da parte. Sminuzziamo la scamorza con tre colpi di turbo e la mettiamo da parte. Tritiamo lo scalogno 5 sec/vel. 5 e riuniamo sul fondo con la spatola. Aggiungiamo l'olio e lasciamo insaporire per 3 minuti/100°/vel. 1. Aggiungiamo le zucchine ed il peperone e sminuzziamo 5 sec/vel 4. Uniamo il dado ed insaporiamo 3 min./100°/antiorario/vel. 1. Aggiungiamo il latte, la farina, il burro, il sale e la noce moscata 12 min/90°/antiorario/vel. 4. Versiamo questa besciamella in una pirofila e teniamola da parte.

DANTE



oio

vero



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

Senza lavare il boccale versare l'acqua 12 min./100°/vel. 1. Una volta che l'acqua bolle, saliamo ed uniamo la pasta e cuociamo 3 minuti in meno del tempo riportato sulla confezione 100°/antiorario/vel. cucchiaio. A cottura ultimata scoliamo la pasta, versiamola nella pirofila con la besciamella, aggiungiamo la scamorza tritata in precedenza, il parmigiano alla rughetta ed infine il pangrattato. Gratinare in forno per pochi minuti ed il piatto è pronto.

DANTE



vero