



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

STRACCETTI FRESCHI ALL'UOVO

blog.giallozafferano.it/cucinacantando



Ingredienti:

pasta all'uovo
Olio DANTE
pomodorini
mozzarella
vino bianco
pangrattato

Preparazione:

In un pentolino mettere un filo d'olio e i pomodorini ciliegini, lasciandoli scottare per circa 5 minuti, sfumare poi con il vino bianco ed aggiungere la salvia tritata grossolanamente. Colare le lasagnette e metterle nel pentolino e aggiungere quindi una manciata di pangrattato e la mozzarella a dadini.

