



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

TRINE ALLO ZAFFERANO, PANNA, PISELLI E COTTO

laborsadimarypoppins83.blogspot.it



Ingredienti:

250 g di Trine allo Zafferano
50 g piselli
50 g prosciutto cotto a dadini
parmigiano grattugiato
panna
sale grosso
sale fino
Olio evo Dante

Preparazione:

Come prima cosa ponete a cuocere le Trine allo Zafferano, bastano solo 6/7 minuti. Nel frattempo in una padella ponete l'olio con i piselli e salate. Fate cuocere un po', poi alla fine della cottura unite il prosciutto cotto a dadini e fatelo rosolare. Scolate le Trine allo Zafferano e ponetele in padella con la panna ed il parmigiano grattugiato e saltatela qualche minuto.

DANTE



oio

vero