



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PENNE PANNA E PORRI

paoladany.blogspot.it



Ingredienti:

pasta formato penne
panna da cucina 1 confezione
1 porro
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale

Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta, nel frattempo in una padella mettere due cucchiari di olio extravergine di oliva ed il porro affettato sottile, far soffriggere poi aggiungere poca acqua e continuare a cuocere per circa 10 minuti. Aggiungervi la panna e mescolare bene. Scolare la pasta al dente e saltarla in padella.

