



TEGLIETTE DI PASTA GRATINATA ALLE VERDURINE INVERNALI

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti:

240 g pasta formato Farfalline
3 cucchiari di bechamella pronta
1 foglia grande di verza tenera (la parte interna chiara, senza il costone centrale)
7 o 8 pomodorini datterini
1 piccola carota
mezza zuccina grande o una piccolina
sale pepe
un pezzettino di cipolla bianca
Olio Extravergine d'Oлива per me Dante 100% Italiano
qualche sottiletta o formaggio che fonde

Preparazione:

Pulire bene le verdure, lavarle ed asciugarle, poi sbollentare la foglia di verza in poca acqua bollente per alcuni minuti e poi passarla sotto l'acqua fredda per fermare la cottura. Scolarla e farla a striscioline piccole piccole. Fare a dadini piccolini la carota e la zuccina; tragliare in due i datterini e tritare finissimamente la cipolla. In un wok mettere un filo d'olio e la cipolla a rosolare, deve quasi sciogliersi ma non friggere. A questo punto aggiungere i dadini di carota e zuccina e continuare la cottura, facendo saltare in modo da cuocerli lasciandoli croccanti. Per ultimo aggiungere le verze a straccetti e i pomodorini, cuocere per una decina di minuti, mantenendo comunque la croccantezza e la consistenza delle verdure. Alla fine salare e pepare, spegnere e lasciare intiepidire. Nel frattempo mettere a bollire una capiente casseruola con dell'acqua salata dove si cuoceranno le farfalline, mantenendole ben al dente; scolarle ed aggiungere al condimento di verdure nel wok.



Amalgamare con la bechamella, e riempire le tegliette monoporzione precedentemente sporcate d'olio. Alla fine, sopra il tutto aggiungere qualche striscetta di fettine filanti e infornare a 180° per 5 - 7 minuti, funzione ventilata. Servire caldissime e gustare.