

Gramigna Alla Salsiccia E Panna

Fare lessare la pasta. Nel frattempo mettere sul fuoco in una casseruola la noce di burro, farlo fondere e stemperarvi la farina mescolando accuratamente con un cucchiaino di legno. Non appena il composto sar? imbrunito diluirlo con il latte e salarlo. Continuare a mescolare sino a quando il composto non si sar? addensato. Incorporare al composto al salsiccia sminuzzata e met? del formaggio con la casseruola fuori dal fuoco. Continuare la cottura per altri 5-6 minuti. Scolare la pasta, buttarvi sopra il composto e la panna mescolando rapidamente.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Gramigna
1 1/2 Salsicce
1 Noce Burro
2 Cucchiaini Latte
1 Cucchiaino Farina
Formaggio Parmigiano
25 Cl Panna Da Cucina

Note

Preparazione: 15 minuti.