

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

GRAMIGNA ALLA ROMAGNOLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

320 Gr. Gramigna
150 Gr. Cipolla
480 Gr. Prosciutto cotto
60 Gr. Piselli
150 Lt. Latte
90 Gr. Farina
90 Gr. Burro
320 Gr. Parmigiano
Sale Q.B
Olio Evo Q.B



PREPARAZIONE:

Soffriggere la cipolla in un po' di olio evo.

Aggiungere i piselli e farli cuocere alcuni minuti aggiungendo acqua quanto basta.

A cottura quasi ultimata aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini e salare leggermente.

A parte fare una besciamella con farina burro e latte tiepido. Unire i piselli e il prosciutto cotto.

Cuocere la pasta, scolare e condire. Ultimare con l'aggiunta di parmigiano.

Buon Appetito!



Difficoltà: Facile



Tempo Preparazione: 10 min.
Tempo Cottura: 30 min.