

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Fusilli con formaggi e curcuma

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 Gr. di Fusilli
1 Gr. Curcuma
140 Gr. Latte
5 Gr. Cipolla
20 Gr. Olio evo
24 Gr. Stracchino
28 Gr. Parmigiano
7 Gr. Burro
7 Gr. Farina
Sale profumato



PREPARAZIONE:

Lavare e mondare la cipolla. Triturlarla e farla soffriggere con l'olio in una casseruola.

In un tegame a parte fare la *roux* con farina e burro. Imbiondita la cipolla aggiungervi il latte, la curcuma e a seguire lo stracchino e aggiustare di sale. Cuocere per alcuni minuti e aggiungere la *roux* alla salsa.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolare. Condire con la salsa. Aggiungere il parmigiano. Servire.

Buon Appetito!



Difficoltà: facile



Preparazione: 30 minuti
Cottura: 20/25 minuti