

PRIMI

Pennette al Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pennette rigate

400 gr

Taleggio DOP Vero Cademartori

200 gr

Latte

1 bicchiere

Salvia

Foglie

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per la preparazione delle vostre pennette al taleggio cuocete le pennette in abbondante acqua salata.

Nel frattempo tagliate il Taleggio DOP Vero a cubetti. Quindi scioglietelo in una padella antiaderente con le foglie di salvia ed il latte. Fate cuocere per pochi minuti senza farlo bollire.

Terminata la cottura della pasta, scolatela e versatela nella padella dove avete preparato la crema di taleggio.

Aggiustate il sapore con un pizzico di pepe e servite la vostra pasta al taleggio ben calda in tavola.