

CANNAMELA

Pasta con ragù di rapa bianca e zafferano



Ingredienti

- 280g rigatoni
- 220g rapa bianca pulita
- 1 bustina zafferano risodoro CANNAMELA
- 1 cucchiaio cipolla liofilizzata CANNAMELA
- prezzemolo liofilizzato CANNAMELA
- 10g pecorino grattugiato
- qb brodo vegetale
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale
- qb pepe nero macinato CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
313*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Ammollare in 3 cucchiaini d'acqua per alcuni minuti la cipolla liofilizzata CANNAMELA.
- 2 Lavare la rapa, pelarla con un pelapatate, poi tagliarla a cubetti.
- 3 In una padella versare l'olio.
- 4 Porre sul fuoco e unire cipolla liofilizzata CANNAMELA, fare dorare, aggiungere i cubetti di rapa, rosolarli e salare.
- 5 Sciogliere lo zafferano risodoro CANNAMELA in 80 g di brodo caldo, poi versarlo sulle rape.
- 6 Portare a cottura le rape per 10/12 minuti bagnando all'occorrenza con altro brodo.
- 7 Lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla in padella nel condimento di rapa.
- 8 Fare saltare la pasta per 1-2 minuti, insaporire con un pizzico di pepe nero macinato CANNAMELA, il formaggio, il prezzemolo CANNAMELA e servire.