

CANNAMELA

Spaghetti alla chitarra con erbe aromatiche



Ingredienti

- 280g spaghetti alla chitarra
- Sugo:
- 120g robiola
- 50g latte
- 20g panna da cucina
- 1 cucchiaino e 1/2 timo foglie CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
351.5*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 In una ciotola versare il latte e la panna.
- 2 Aggiungere un cucchiaino di timo in foglie CANNAMELA.
- 3 Scaldare il composto nel microonde oppure su fuoco dolce e lasciar riposare per 10 min.
- 4 Mescolare il composto alla robiola.
- 5 Lessare in abbondante acqua salata gli spaghetti e scolarli al dente.
- 6 Trasferire gli spaghetti in una padella sul fuoco con l'olio.
- 7 Condirli con il sugo di robiola ammorbidendo con qualche cucchiaio d'acqua di cottura della pasta.
- 8 Servire la pasta cosparsa con il timo in foglie CANNAMELA rimasto.