



**Ricetta**

## Pasta al cavolo piuma

Ricetta veloce con una verdura di tendenza

**20 min**

Tempo di preparazione



**20 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### PASTA AL CAVOLO PIUMA

- 300 g **cavolo piuma a pezzetti**
- 3 **spicchi d'aglio tagliati sottili** **Di stagione**
- 1/2 mazzetti **prezzemolo liscio tritato** **Di stagione**
- 2 C **olio di colza**
- 1 dl **vino bianco**
- 1 scatoletta **fagioli bianchi, ca. 260 g, sciacquati e scolati**
- 50 g **pomodori sott'olio scolati e tagliati grossolanamente**
- 2 C **crème fraîche**
- 500 g **penne**
- acqua salata bollente**
- sale e pepe**
- Sbrinz per guarnire**

## Ecco come si prepara

**1 di 1**

### AGLIO

Imbiondire l'aglio in una padella con l'olio. Aggiungere il cavolo piuma e cuocere brevemente. Sfumare con il vino, condire. Cuocere finché che il cavolo piuma appassisce. Unire fagioli, pomodori e crème fraîche e scaldare. Aggiungere il prezzemolo. Cuocere le penne al dente in acqua bollente, scolare e mettere da parte 0,5 dl di acqua di cottura. Mescolare le penne con la salsa ed eventualmente l'acqua di cottura. Servire immediatamente e guarnire con sbrinz a piacere.