



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** **Di stagione**
- 3 **spicchi d'aglio tagliati sottili**
- 1/2 mazzetti **prezzemolo liscio tritato**
- 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.