

Ricetta



Pasta con i broccoli

Pasta con il superfood green per eccellenza.

20 min

Tempo di preparazione



20 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

PASTA E BROCCOLI

400 g pasta, p. es. fusilli

500 g broccoli a rosette **Di stagione**

SUGO

4 C burro

1 spicchio d'aglio finemente tritato **Di stagione**

30 g pangrattato

100 g formaggio fresco

50 g sbrinz AOP grattugiato

pepe

1 limone bio

Ecco come si prepara

1 di 2

PASTA

Cuocere i fusilli in acqua bollente per circa 5 minuti, aggiungere i broccoli e lasciar cuocere per circa altri 5 minuti. Scolare l'acqua tenendone da parte circa 1 dl. Coprire e tenere in caldo la pasta e i broccoli.

2 di 2

SUGO

Scaldare il burro in una padella antiaderente, metterne da parte circa 2 C. Saltare brevemente l'aglio e il pangrattato nel burro restante. Aggiungere il formaggio fresco e l'acqua di cottura messa da parte, mescolare. Aggiungere la pasta, i broccoli, il formaggio grattugiato e il pepe, mischiare e scaldare brevemente. Impiattare la pasta, guarnire con la scorza di limone e condire con il burro messo da parte.

Si abbina perfettamente con un'insalata verde.

