

24 Ottobre 2012

Latteria Montello

Pennette cremose con lo Stracchino Nonno Nanni

Dal ricettario di Nonno Nanni una ricetta speciale.



Veneto

Ingredienti per 4 persone:

320 g di pennette
150 ml di panna da montare
3 uova
250 g di Stracchino Nonno Nanni
50 g di parmigiano grattugiato
40 g di farina
sale e noce moscata q.b.

Preparazione:

Portate a ebollizione abbondante acqua salata, aggiungete le pennette e cuocete al dente. Scolate e lasciate raffreddare la pasta. Riscaldare il forno a 180°C. In una terrina amalgamate la panna, le uova e poi unite lo Stracchino Nonno Nanni e la farina. Aggiustate di sale e aggiungete la noce moscata. Versate le pennette in una teglia unta con l'olio, aggiungete il composto appena preparato, cospargete con il Parmigiano e gratinate in forno caldo per 30 minuti circa.
