



Tagliatelle ai mirtilli panna e formaggio Casera

Ingredienti

Per 4 persone

il condimento:

- 125 g panna da cucina
- 20 g burro
- 2 foglie salvia polverizzata
- 50 g mirtilli freschi
- ½ spicchio d'aglio
- q.b. parmigiano grattugiato
- q.b. formaggio Casera a cubetti
- sale

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, fate fondere il burro con l'aglio e la salvia in un pentolino, aggiungete la panna e il sale a piacere, fate riscaldare alcuni minuti. Scolate le tagliatelle al dente, tenendo da parte dell'acqua di cottura, versate il tutto in una pirofila precedentemente riscaldata, aggiungete la salsa, i formaggi e i mirtilli. Amalgamate il tutto e servite caldo.

BUON APPETITO

RICETTA CONSIGLIATA dallo

CHEF Vitalini Saverio



