



LE RICETTE PARMAREGGIO

ZITI CON CREMA DI ROBIOLINO, MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Robiolino

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 gr [Robiolino con Parmigiano Reggiano Parmareggio](#)
- 300 gr ziti
- ½ cipolla
- 200 gr mortadella
- 100 gr granella di pistacchi
- q.b. latte
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe

DESCRIZIONE

Tagliare la cipolla e farla soffriggere in una padella con olio EVO per qualche minuto.

Aggiungere il latte, il Robiolino, sale, pepe e amalgamare il tutto fino a creare un composto omogeneo.

Nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e quando l'acqua andrà in ebollizione far cuocere gli ziti.

Contemporaneamente tagliare la mortadella a listarelle.

Aggiungere la mortadella tritata alla cipolla.

Quando la pasta sarà cotta al dente, scolarla e mantecarla in padella con il sugo per un minuto.

Impiattare e guarnire il piatto con una spolverata di granella di pistacchi.