



## TRADIZIONE IN CUCINA

# Penne al forno



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di mezze penne lisce 200 g di salsiccia 100 g di carne di vitello macinata 3 cucchiaini di passata di pomodoro 100 g di Gran Mix Ricetta al Pecorino 1 mozzarella 1 cucchiaino di pangrattato olio extra vergine d'oliva mezzo bicchiere di vino bianco 1 piccola cipolla un rametto di basilico sale, pepe

## IN QUESTA RICETTA



GranMix Pecorino

## PREPARAZIONE (25 MINUTI)

1. Tritate finemente la cipolla e rosolatela con un cucchiaino di olio, unite la carne di vitello macinata e fatela insaporire. Spellate la salsiccia, sbriciolatela e soffriggetela a parte in una padellina antiaderente. Eliminate l'unto e unitela alla carne e alla cipolla, aggiungete il vino bianco e fatelo evaporare.
2. Aggiungete la passata di pomodoro, pepe, controllate la salatura e cuocete per 10 minuti. A cottura ultimata unite il basilico tritato.
3. Cuocete le mezze penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente, trasferitele in una terrina, conditele con il sugo, mescolate bene e unite la mozzarella tagliata a dadini e metà del Gran Mix Ricetta al Pecorino.
4. Ungete con un goccio d'olio una teglia da forno, cospargetela con un po' di pangrattato, trasferitevi le mezze penne condite e cospargetele con il Gran Mix rimasto. Fate gratinare sotto il grill finché si sarà formata una crosticina e servite.

## L'ESPERTO CONSIGLIA

E' un primo piatto ricco, che può essere preparato in anticipo e passato sotto il grill all'ultimo minuto. Proprio perché è nutriente è sufficiente farlo seguire da una verdura cotta e passata in padella e da un misto di formaggi. Oppure preparate una insalata ricca e un dolce leggero. Il vino consigliato: un vino rosso leggero come il Bardolino.