

# Pasta panna e mortadella

La **pasta panna e mortadella** è un primo piatto gustoso e nutriente, molto veloce e semplice da preparare, ottimo anche come piatto unico.

La **pasta panna e mortadella** con la sua deliziosa gratinatura è adatta anche a un pranzo festoso. E' essenziale, per la sua buona riuscita, usare una panna di ottima qualità.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di Brodo vegetale
- Sale
- 60 g di mortadella a cubetti
- Pepe nero macinato al momento
- 100 ml di panna
- 160 g di pasta
- Parmigiano Reggiano

## PREPARAZIONE

- Pelare lo scalogno eliminando la buccia esterna di consistenza cartacea e tritarlo molto finemente.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno, portarla sul fuoco e farlo dorare molto dolcemente. Aggiungere il brodo, un pizzico di sale, abbassare la fiamma e far cuocere per 5 minuti.
- Alzare la fiamma, far asciugare il fondo di cottura e unire la mortadella. Mescolare per un minuto per fargli prendere sapore, unire una macinata di pepe e spegnere.
- Unire la panna, mescolare bene e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un paio di cucchiai di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma bassa nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Ungere una pirofila da forno con un filo d'olio, quindi disporvi la pasta. Unire una grattugiata di Parmigiano Reggiano e far gratinare sotto il grill del forno per qualche minuto, fino a che non si forma una leggera crosticina.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, caserecce

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

La **pasta panna e mortadella** può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirlo con la carta stagnola.

E' possibile anche **congelarla**, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.

