

Recept



Emprim plat pasta con broccoli e ricotta

Per 4 persunas:

1-3 chaus broccoli u 1 chau cardifiol
500 gr pasta curta, p.ex. penne u ditalini
1 tschagula
3-4 cons d'agl
in pugn peterschigl u basilicum
50-100 gr salami en talgias grossas, u charnpiertg, u schambun cotg
300 gr ricotta frestga
sal e paiver nair

Coier ils broccoli $\frac{3}{4}$ atras ed auzar ora cun il chaz furà. Coier la pasta en l'aua dals broccolis. Manizzar tschagula, cons d'agl, peterschigl u basilic e brassar cun ieli d'ulivas. Aggiuntar la charn tagliada en quadrins e brassar curt. Aggiuntar ils broccolis e laschar trair bufatg in pèr minutas. Dar la ricotta en ina cuppa, truschar fin la ricotta cun in chaz aua da la pasta, dar la pasta en la ricotta e maschadar. Aggiuntar ils broccolis e maschadar. Garnir cun peterschigl u basilic manizzà. Servir immediat.

Recept ord:

Andrea Camilleris sizilianische Küche

Die kulinarischen Leidenschaften des Commissario Montalbano

Auturs: Martina Meuth e Bernd Neuner-Duttenhofer

Chasa editura: edition Lübbe