

Drelli quattro Pi au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de drelli (cornettes du lutteur) ou d'autres pâtes
- 4 dl de crème (= panna)
- 3 cs de concentré de tomates (= purea di pomodoro)
- 100 g de fromage d'alpage à pâte dure râpé
- 3 cs de persil plat finement haché (= prezzemolo)
- noix de muscade, sel, poivre (= pepe)

Préparation

Cuire les drelli al dente dans de l'eau salée.

Pendant ce temps, porter à ébullition la crème pour la sauce dans une casserole, laisser mijoter env. 10 minutes à feu doux. Ajouter le concentré de tomates, le persil et 3 cuillères à soupe de fromage d'alpage râpé. Assaisonner et laisser mijoter env. 2 minutes.

Mélanger la sauce et les drelli chauds. Servir avec le fromage d'alpage restant.

Nous avons appelé cette recette "drelli quattro Pi" et non "cinque Pi", car nous n'avons pas utilisé le fameux fromage italien à pâte dure, mais un autre que vous connaissez bien!