



Las recetas de Casabase

PASTA ALLA SUPERPANNA +

PRODUCTOS ITALIANOS ARTESANALES



VENTA Y DEGUSTACION

PASTA *alla* SUPERPANNA + (crema de Parmesano)

Ingredientes (para 5 personas):

- 500gr de Pasta seca artesanal (Casareccie)
- 500ml de nata fresca
- 500gr de Parmesano 24 meses (o mas curado)
- Vinagre Balsamico TINELLO Etiqueta Roja

Una receta tan sencilla como tan rica... ¡empezamos!

Pon la nata fresca en una olla y calientala a fuego medio. La nata no tiene que hervir, tiene que estar calentita. Si tenéis un termometro de cocina calentarla a 60/70 grados.

Por otro lado ralla el Parmesano 24 meses muy fino.

Una vez que la nata esta en la temperatura correcta, echale el Parmesano dejando la olla en el fuego.

Mezcla con decisión los ingredientes hasta que se unan de forma perfecta. El Parmesano tiene que deshacerse en la nata por completo. El resultado final será una crema muy fina y suave con un exquisito sabor a Parmesano.

Cocina la pasta (siguiendo nuestra receta "la COCCION de la PASTA") y después mezclala con tu crema de Parmesano.

¡Ya estamos! Sirve la pasta en los platos y remata con un poco mas de Parmesano rallado (no seamos tacaños, jajajaja) y, si quieres, algunas gota de vinagre Baslamico.

¡ESTA ES LA PASTA ALLA SUPERPANNA PERFECTA!

Vino aconsejado: **Bonarda** - Sasso nero
Chianti Classico Riserva - Villa Antinori

Cerveza aconsejada: **Ducale** - Birra del Borgo

CASABASE. CALLE DEL DR. CASTELO 8, 28009 - MADRID

+34 689.746.604 - INFO@CASABASE.ES - WWW.CASABASE.ES - f @ t