

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Agnolotti piemontesi

AGNOLOTTI PIEMONTESE *con* CARDI GOBBI *al* BURRO *e* TOMA

480 g di Agnolotti piemontesi

300 g di coste di cardo gobbo

50 g di burro

100 g di Toma a scaglie

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

Chef Surgital

In una padella profumate il burro con l'aglio intero e saltate le coste di cardo gobbo, che avrete precedentemente lessato e tritato.

Togliete lo spicchio d'aglio, salate e pepate.

Cuocete gli Agnolotti piemontesi in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli con i cardi.

Incorporate le scaglie di Toma e servite ben caldo.