elGourmet

Pasta gratinada

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Chorizo picante: 1/2 Unidad
Mortadella: 4 Lonjas
Pasta de penne rigate: 300 g
Queso grana:
Salame: 1 Rodaja
Aceite De Oliva:
Huevos: 2 Unidades
Pan rallado muy grueso:
Porchetta: 4 Lonjas
Sal:
Scamorza: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hervimos la pasta en abundante agua.
- Luego, cortamos los embutidos groseramente y los salteamos en una sartén.
- Cuando la pasta está al dente, la llevamos a la sartén y la salteamos durante un minuto
- Colocamos la pasta en una fuente con los huevos batidos
- Espolvoreamos con el pan rallado y el queso.
- Llevamos a *gratinar* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-gratinada