



**Portofino, alta tecnologia
Made in Italy a casa tua!**

Eliche rosse al formaggio

INGREDIENTI

Preparazione 5'
Cottura 25'

- 350 gr di eliche (pasta secca)
- una barbabietola già cotta di 150 gr circa
- 1/2 cipolla
- 2 fette di formaggio fondente (tipo fontina)
- grana grattugiato
- abbondante brodo
- olio, sale, pepe

ESECUZIONE

Sbucciate la barbabietola, tagliatela a pezzetti e frullatela con un pizzico di sale e pepe.

Fate soffriggere in una casseruola la cipolla tritata con 3 cucchiaini di olio. Aggiungete la pasta, mescolate per farla insaporire nel condimento, quindi versate un mestolo di brodo bollente.

Portate a cottura unendo, man mano che si asciuga, il brodo bollente necessario e mescolando sempre; a metà cottura aggiungete il formaggio e, a poco a poco, il succo di barbabietola.

Regolate di sale, pepate e condite con abbondante grana grattugiato.

GRANITIUM L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.