



Mezzelune con burro e parmigiano

Preparazione:

Cuocere le mezzelune per 6 min. in acqua salata.

Nel frattempo, in una padella soffriggere il burro fino a doratura.

Scolare le mezzelune e disporle su un piatto piano. Cospargerle con il parmigiano, versarvi sopra il burro fuso e guarnire con l'erba cipollina.

🕒 10 Min.

👤 3 Pers.

Ingredienti:

1 confezione di mezzelune Strauss da 500 g
un po' d'olio per friggere
50 g di burro
sale e pepe
75 g di parmigiano grattugiato
erba cipollina tagliata finemente