

PRIMI

Pasta al pesto e Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  25 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta (preferibilmente tortiglioni o rigatoni)
400 gr

Pesto alla genovese
5 cucchiari

Taleggio Dop Vero Cademartori
150 gr

Grana grattugiato
30 gr

Descrizione

Per l'esecuzione della vostra pasta al pesto e taleggio sono necessari pochissimi passaggi.

Prendete il Taleggio Dop Vero, privatelo della crosta dopodiché tagliatelo a dadini. Mettetelo in una padella insieme al pesto e fatelo andare a fuoco lento fino a che il formaggio non si sarà fuso. Amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un composto cremoso.

Cuocete la pasta in acqua bollente e salata e a cottura ultimata scolatela ed incorporatela nella padella con la salsa di pesto e taleggio. Per aiutarvi, versate dell'acqua di cottura in modo da mantecare meglio il condimento.

Spargete infine del formaggio grattugiato ed ecco qua la vostra pasta al pesto e taleggio pronta per essere servita in tavola.