PRIMI

Pasta con Caprino

Difficoltà **Preparazione** **15 min**

Ingredienti (per 4/6 persone)

Spaghetti
500 gr

Caprino di Latte Vaccino Cademartori
160 gr

Latte
50 ml

Sale
Q.b.

Pepe
Q.b.

Descrizione

La pasta con caprino si prepara in pochissimo tempo, durante la cottura della pasta.
In questo caso abbiamo scelto degli spaghetti, ma qualsiasi formato di pasta risulterà adatto. Perché non provate con delle pennette integrali?

Mettete sul fuoco 3 lt d'acqua e solo quando avrà raggiunto il bollore salatela con una manciata di sale grosso. Versate gli spaghetti. Mescolate.

Mentre la pasta cuoce, versate il Caprino di Latte Vaccino Cademartori in un pentolino e scioglietelo bene aiutandovi con qualche cucchiaio di latte. La consistenza dev'essere piuttosto fluida ma ancora cremosa. Se vi piace aggiungete una macinata di pepe nero.

Al termine della cottura versate la pasta nella grande ciotola che userete per portarla in tavola. Sopra la pasta colate la salsa al caprino e mescolate delicatamente. La pasta è servita!

Avete cucinato una quantità eccessiva di pasta con caprino? Non buttatela, trasformatela in timballo! Aggiungete besciamella, piselli e prosciutto cotto tagliato a dadini. Compattate il tutto in una forma, spolverate con abbondante formaggio grattugiato e conservate in frigo per massimo 24h. Quando vorrete gustare il vostro timballo, semplicemente mettetelo in forno a gratinare.
Un'idea pratica e salva spesa.