

PRIMI PIATTI

Pasta al taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Taleggio DOP

400 gr

Pasta Linguine

400 gr

Zucchine

300 gr

Cipolla

1 intera

Foglie di menta

q.b.

Olio d'oliva

q.b.

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

La pasta è un delizioso primo piatto tipico della tradizione culinaria italiana. I formati sono tantissimi e talmente diversi tra di loro che ci permettono di preparare ricette molto differenti. È possibile preparare piatti a base di pasta in molti modi; basta giocare con la fantasia inventando sfiziosi sughi e condimenti. Possiamo gustare degli ottimi piatti di pasta al forno, ma anche freddi.

Il piatto che vi proponiamo oggi è quello della pasta al taleggio: per preparare questa sfiziosa ricetta useremo delle deliziose zucchine e saporito Taleggio Vero Cademartori che esalterà il sapore di questa buonissima pasta. Per preparare la pasta al taleggio cominciate lavando e pulendo le zucchine. Raschiate leggermente la buccia delle zucchine e dividetele in quattro parti nel senso della larghezza; dividete quindi ogni parte nel senso della lunghezza e affettate le zucchine a forma di fiammifero. Prendete la cipolla, privatela della buccia e affettatela finemente.

Mettete la cipolla in una padella con un po' di olio extravergine di oliva e fatela appassire a fiamma bassa per qualche minuto. Quando la cipolla si sarà imbriondata aggiungete le zucchine e qualche foglia di menta. Fate cuocere a fiamma media per circa 15 minuti. Quando le zucchine saranno cotte, aggiustate di sale e di pepe e date una bella mescolata. Prendete il Taleggio DOP Vero Cademartori e privatelo della sua crosta, poi tagliatelo a pezzetti. Aggiungete il taleggio nella padella con le zucchine e mescolate bene fino a che il Taleggio DOP Vero Cademartori non si sarà sciolto. Lessate le linguine in abbondante acqua salata e bollente. Quando la pasta sarà cotta al dente scolatela e buttatela in padella con le zucchine e il Taleggio DOP Vero Cademartori. Saltate il tutto a fiamma media per un minuto, mescolando tutti gli ingredienti per farli amalgamare bene. Servite subito ben calda la vostra pasta al taleggio.