

PRIMI PIATTI

Pasta con caprino e pomodorini

Difficoltà 

Tempo richiesto  20 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pomodorino Ciliegio

400 gr

Pasta corta

320 gr

Caprino

200 gr

Basilico

4 foglie

Aglione

3 spicchi

Olio Extravergine d'oliva

4 cucchiari

Prezzemolo

1 ciuffo

Erba cipollina tritata

1 cucchiaino

Sale

q.b.

Descrizione

La pasta è un primo piatto che molto spesso permette alla propria fantasia di sbizzarrirsi! Dalla semplice ricetta come aglio, olio e peperoncino, a ricette complicate con sughi golosissimi, un piatto di pasta è sempre molto gradito.

La versione di oggi è con caprino e pomodorini, semplice ed estiva, vi permetterà di mettere a tavola un piatto delizioso, fresco e leggero, adatto alle calde giornate di luglio e agosto, mesi in cui i pomodori sono belli, maturi e saporiti. Quando servite la pasta con caprino e pomodorini, ricordatevi di aggiungere sempre qualche foglia di basilico per decorare e profumare il vostro piatto. Per preparare la pasta con caprino e pomodorini iniziate lavando i pomodorini, asciugateli e poi tagliateli in 4 parti. Schiacciate gli spicchi d'aglio e metteteli in una ciotola assieme ai pomodorini. Unite un trito fatto con basilico, prezzemolo ed erba cipollina, condite con l'olio di oliva, mescolate e fate insaporire in frigorifero fino a quando la pasta sarà cotta.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Quando la pasta sarà cotta, scolatela e versatela nella ciotola assieme ai pomodori, badando di togliere prima l'aglio. Aggiungete il Caprino di Latte Vaccino Cademartori a pezzi grossolani e mescolate bene il tutto per insaporire perfettamente la pasta. La pasta con caprino e pomodorini può essere servita subito ancora fumante, oppure tiepida.