

PRIMI PIATTI

Pasta con quartirolo

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (4 persone)

Pasta corta

380 gr

Pomodori secchi

8 sott'olio

Speck

50 gr

Quartirolo Cademartori

100 gr

Olive

8

Pane grattugiato

q.b.

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Il quartirolo è un formaggio tipico della Lombardia, molto buono e fresco, che può essere consumato da solo oppure utilizzato per la creazione di numerosi primi o secondi piatti. Nella ricetta qui proposta impiegheremo il Quartirolo Lombardo DOP Cademartori per preparare una pasta gustosa adatta a tutta la famiglia. In questa ricetta vi proponiamo di aggiungere speck e pomodorini al quartirolo per realizzare un piatto dal sapore deciso e sfizioso in grado di far venire l'acquolina in bocca sin dal primo sguardo. Per preparare la pasta con quartirolo, iniziato tagliando lo speck a striscioline.

Spezzettate adesso i pomodori secchi e salvate il loro olio di conservazione. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Intanto tagliate il Quartirolo Lombardo DOP Cademartori a cubetti, snocciate le olive e tagliatele a rondelle. Adesso versate in una ciotola piuttosto grande, i pomodori spezzettati, le striscioline di speck, il Quartirolo Lombardo DOP Cademartori a cubetti e le olive. In un padellino antiaderente fate tostare il pane grattugiato mescolandolo continuamente per non farlo bruciare. Quando la pasta sarà cotta, scolatela e versatela nella ciotola con il Quartirolo Lombardo DOP Cademartori. Mescolate bene in modo da far amalgamare tutti gli ingredienti. Impiattate la pasta con quartirolo e cospargetela con il pane grattugiato tostato e una dose generosa di pepe.