

PRIMI PIATTI

Pasta con caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

Ingredienti (per 3 persone)

Pasta corta

350 gr

Caciotta Cademartori

200 gr

Pomodorino ciliegino

200 gr

Maggiorana fresca

1 rametto

Scalognò

1 intero

Olio Extravergine d'oliva

4 cucchiari

Prezzemolo tritato

1 manciata

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Quella della pasta con la caciotta è una ricetta molto semplice che viene preparata con pochi ingredienti ma gustosi. In questa ricetta useremo la Caciotta Cademartori, i pomodorini e delle erbe aromatiche fresche che impreziosiranno il sapore di questo piatto. Infatti la maggiorana fresca, l'erba cipollina e il prezzemolo finemente tritati doneranno a questo semplice primo piatto un profumo che inebrierà tutta la casa e che unito alla Caciotta Cademartori creeranno un conubio eccezionale. Per preparare la pasta con caciotta, iniziate mettendo a bollire abbondante acqua salata, in cui farete cuocere la pasta.

Intanto lavate e pulite lo scalognò e affettatelo molto finemente; passate poi a lavare i pomodorini ciliegino quindi divideteli in quattro parti. Adesso, in una padella, fate imbiondire lo scalognò con l'olio extravergine di oliva e poi tuffateci i pomodorini, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 20 minuti. Intanto tagliate la Caciotta Cademartori a cubetti. Togliete le foglioline di maggiorana dal rametto e tritatele finemente assieme all'erba cipollina e al prezzemolo. Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con i pomodorini; aggiungete il trito di erbe e fate saltare per 1 minuto. Spegnete la fiamma e aggiungete la caciotta a cubetti, mescolate bene e servite la pasta con caciotta immediatamente.