

PRIMI PIATTI

Pennes risottate alla crema di Provolone

Difficoltà  Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Provolone Cademartori
200 gr

Penne
320 gr

Cipolla
1

Farina 00
100 gr

Sedano
2 coste

Pomodori San Marzano
2

Carote
2

Latte fresco intero
500 ml

Pistacchi di Bronte
100 gr

Burro
100 gr

Prezzemolo
2 gambi

Panna fresca
200 ml

Rucola fresca
300 gr

Descrizione

Con una padella ben calda andiamo a risottare la pasta.

Prima prepariamo la crema di rucola, sbollentandola in acqua, la raffreddiamo e poi la frulliamo con dell'acqua gasata e setacciata, per renderla molto verde passiamola prima nel ghiaccio. Per fare la fonduta di Provolone Cademartori, sciogliamo il burro e aggiungiamo la farina, cuocendolo bene per sciogliere bene la farina girando con una frusta, dopo un paio di minuti aggiungiamo il latte e la panna. Aggiungiamo il provolone Cademartori e pian piano aggiungiamo un po' di latte tenendo la temperatura bassa. Non serve aggiungere sale perché è sufficiente il sapore del Provolone. La pasta risottata ha bisogno di aggiunta di brodo man mano che evapora. Una ricetta molto veloce che possiamo realizzare in 15 minuti, il tempo di cottura della pasta. Aggiungiamo la fonduta alla pasta e terminiamo la cottura di Provolone e amalgamiamo il tutto. Dopo aver amalgamato aggiungiamo il pistacchio di bronte, e aggiungiamo la rucola in un punto del piatto. Pasta risottata con una crema di provolone Cademartori.