PRIMI PIATTI

Linguine con rucola e formaggi

ingredienti

200 g di linguine
250 g di formaggio fresco spalmabile
125 g di rucola
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
2 cucchiai rasi di Parmigiano Reggiano grattugiato
un porro
sale, pepe bianco

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e lessarvi le linguine.

Nel frattempo, mondare il porro e tagliarlo a rondelle, quindi trasferirlo in un saltapasta con l'olio: scaldare a fiamma dolce, dorando il porro per qualche minuto, ma senza farlo brunire. Lavare la rucola e unirla al porro, lasciandola appassire per circa 5 minuti, e spegnere il fuoco. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, omogeneizzare il condimento, fino ad ottenere una crema. Salare e distribuire una generosa macinata di pepe bianco, ed aggiungere i formaggi, mescolando bene.

Quando la pasta sarà cotta, trasferirla nel saltapasta e saltare per qualche minuto, mescolando accuratamente per distribuire il condimento, consentendo alla crema di addensarsi e aderire bene. Servire subito le linguine con rucola e formaggi in piatti individuali, decorando eventualmente con un pizzico di sale nero.