

Pasta con la lattuga



ingredienti

180 g di pasta
150 g di lattuga
100 g di formaggio fresco spalmabile
6 foglie di basilico
3 foglie di menta
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
un porro
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e lessarvi la pasta.

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. Unire le foglie di insalata al porro, lasciandole appassire per circa 5 minuti, e spegnere il fuoco. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, omogeneizzare grossolanamente il condimento, fino ad ottenere una crema. Salare, unire le erbe aromatiche tritate, distribuire una generosa macinata di pepe, ed aggiungere il formaggio fresco, 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 la pasta con la lattuga in piatti individuali, decorando con qualche fogliolina di basilico fresco.