

# Pasta con Asiago e mele

## ingredienti

180 g di pasta  
90 g di Asiago mezzano  
una mela piccola (possibilmente Granny Smith)  
una tazzina da caffè di latte  
un cucchiaino di succo di limone  
olio extravergine d'oliva  
sale, sale affumicato



## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

15 min

## TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

## procedimento

In un saltapasta, versare il latte, unirvi il formaggio tagliato finemente e lasciar riposare. In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, pelare la mela, dividerla in 4 spicchi, tagliare ogni spicchio a fettine spesse circa 2-3 millimetri, quindi riunirle in un piatto con succo di limone e mescolare affinché non anneriscano. In una piccola padella, scaldare un cucchiaino di olio e tuffarvi le fettine di mela; farle saltare a fiamma media fino a che non saranno leggermente dorate.

Fondere a fuoco basso il formaggio nel latte, mescolando continuamente affinché non si bruci fino ad ottenere una crema fluida. Regolare di sale affumicato. Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta e saltare per qualche minuto, fino a che la crema di Asiago non si sarà addensata. Unire all'ultimo le fettine di mela e mescolare per distribuirle bene. Servire la pasta con Asiago e mele ben calda e filante.