

# Pasta alla crema di broccoli



## ingredienti

180 g di pasta integrale  
100 g di robiola  
5 cucchiaini di latte  
un broccolo  
uno spicchio d'aglio  
un cucchiaino di olio extravergine d'oliva  
una presa di Parmigiano Reggiano grattugiato  
sale

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

15 min

## TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

## procedimento

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

Nel frattempo, in un pentolino, lessare il broccolo in acqua bollente per circa 5 minuti. In un saltapasta, scaldare l'olio con l'aglio e, quando comincia a sfrigolare, unire il broccolo lessato diviso in cimette e lasciarlo insaporire a fuoco basso, spaccandolo con un cucchiaino di legno. In una tazza, stemperare la robiola con il latte, fino ad ottenere una crema fluida. Rimuovere l'aglio dal saltapasta e unirvi la robiola ed il Parmigiano Reggiano, quindi mescolare, sempre a fuoco basso, fino ad ottenere una crema abbastanza omogenea ed il broccolo risulterà ben incorporato. Regolare di sale.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta, quindi saltare un paio di minuti a fuoco dolce per distribuire bene il condimento. Servire subito.