

Paccheri con Caprino fresco e Pomodorini

Questo piatto vuol dimostrare che il formaggio caprino in cucina ha molti impieghi oltre ad essere un buon antipasto, un ottimo aperitivo e un complemento per un tagliere di formaggi può essere il protagonista principale per un primo piatto fresco e facile da realizzare.

Difficoltà



Tempo

15 minuti

Porzioni

4 persone

Ingredienti

- Sale e Pepe q.b
- Caprino fresco al naturale BELTRAMI 200 gr
- Basilico Bio 6/7 foglie
- Pomodorini Bio 200 gr
- Pasta corta trafilata al bronzo 320 gr
- Olio extra-vergine d'oliva 80 gr

Preparazione

1. Tagliare 200 gr di pomodorini a cubetti
2. Mettere i pomodorini in una padella anti aderente con un filo d'olio e cuocere a fuoco lento per 4/5 min.
3. Nella stessa, grattugiare il caprino a scaglie, aggiungere le foglie di basilico a pezzetti e sale e pepe quanto basta.
4. Cuocere il tutto a fuoco lento per altri 4/5 minuti fino a quando non sarà visibile il formarsi di una "crema".
5. Cuocere la pasta al dente e, dopo averla scolata, trasferirla nella padella con il preparato.
6. Saltare in padella la pasta e il sugo per circa 2 minuti.
7. Impiattare guarnendo con una grattugiata di caprino, una macinata di pepe, una foglia di basilico e un filo d'olio.



FOODSCOVERY

Sapori autentici regionali, dal produttore a casa tua

Foodscovery è un mercato online che ti permette di ordinare prodotti icona della gastronomia regionale direttamente dai contadini, pescatori, allevatori, trasformatori, piccoli produttori più rappresentativi della tradizione locale saltando tutti i passaggi della distribuzione tradizionale. La vendita è diretta tra produttore e consumatore (anche a migliaia di chilometri di distanza!)

WWW.FOODSCOVERY.IT