

De Gustibus

Caserecce cremose alla contadina



Le caserecce cremose.

Data: 27 gen 2021

Le CASERECCE CREMOSE ALLA CONTADINA sono un primo piatto davvero gustoso e facile da preparare. Gli ingredienti sono di quelli semplici che, solitamente, non mancano mai in casa! E' davvero un primo adatto a tutta la famiglia, da gustare riuniti insieme intorno alla tavola.

Ingredienti:

- *Cipolla gialla*
- *Prosciutto cotto*
- *Olive nere informate*
- *Olive verdi denocciolate*
- *Olio extra vergine d'oliva*
- *Passata di pomodoro*
- *Prezzemolo fresco*
- *Formaggio spalmabile tipo philadelphia*
- *Formaggio grattugiato*
- *Pasta formato caserecce o altro*

Preparazione:

Mettere in una padella dell'olio extra vergine d'oliva, la cipolla tritata, il prosciutto cotto, le olive nere, le olive verdi (tutto in egual misura) e lasciare soffriggere dolcemente.

Aggiungere qualche cucchiata di pomodoro, allungando con l'acqua di cottura della pasta.

Fate cuocere e, appena il sugo prenderà un bel colore, spolverizzate con una manciata di prezzemolo fresco.

Intanto lavorate a crema il formaggio cremoso (1 cucchiaio abbondante per persona) con l'acqua di cottura della pasta.

Scolate la pasta prima che sia al dente e fatela risottare nel sugo.

Terminate il piatto, versando la salsa bianca e il formaggio.

Geraldine Liberatore

Food blogger

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it