

Pasta caprino e cipollotti

La **pasta caprino e cipollotti** è un primo piatto tipicamente primaverile, da realizzarsi quando i cipollotti sono particolarmente buoni e freschi. Meglio utilizzare quelli bianchi, lunghi e sottili, di piccola dimensione.

La **pasta caprino e cipollotti** è ottima anche al forno. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato o ricotta salata e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 4 cipollotti
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 250 ml di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di caprino
- 180 g di pasta

PREPARAZIONE

- Pulire i cipollotti, lavarli ed affettarli.
- Mettere in una capace padella antiaderente l'olio assieme ai cipollotti e farli saltare a fiamma vivace per un paio di minuti. Aggiungere mezzo mestolo di brodo vegetale, un pizzico di sale, una macinata di pepe e farli cuocere per 10 minuti a fiamma media, coperti.
- Mettere il caprino in una pentolina antiaderente, unire un cucchiaio di brodo e stemperarlo. Cuocere a fiamma bassissima, senza smettere di mescolare, fino a quando si avrà un composto cremoso.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella dei cipollotti, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella dei cipollotti per qualche minuto, girando di frequente. Versare la crema di caprino, unire una macinata di pepe e servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Conchigliette, fusilli, sedanini.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.