

FUSILLI PORRI E CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400g di fusilli;
- 100g di formaggio Castelmagno;
- 3 porri grandi;
- 80g di burro;
- ½ bicchiere di vino bianco;
- 1 scalogno;
- 1 rametto di basilico;
- sale e pepe.

Preparazione:

Pulite i porri, eliminate la base, buona parte del gambo verde ed il primo involucri di foglie, lavateli, quindi affettateli a rondelle sottili.

Tagliate lo scalogno a dadini e fatelo appassire per tre minuti nel burro a fuoco dolcissimo, unite i porri, le foglie di basilico e fate insaporire per cinque minuti.

Bagnate con il vino e fate cuocere per dieci minuti mescolando continuamente, fino a quando i porri tendono a disfarsi, quindi salate e pepate.

Lessate al dente i fusilli in abbondante acqua salata, scolate e fate saltare per due minuti a calore vivace in padella con la crema di porri.

Trasferite la pasta nei piatti individuali, distribuite il Castelmagno affettato a scagliette con il pelapatate, mescolate in modo che il formaggio si ammorbidisca con il calore e servite.