



Una ricetta con le linguine di Gragnano dello chef di Asola Matteo Torretta: le Linguine aglio, olio e peperoncino con zenzero e fonduta di formaggio.

INGREDIENTI

Linguine 350 g, di Gragnano	Pecorino 4 g, fresco
Olio extravergine d'oliva 100 g	Limone 1
Panna 300 g	Parmigiano 150 g
Zenzero 10 g	Prezzemolo 20 g
Aglione 2 denti	

INFO BOX

Tempo di cottura 7 m
Categoria ricetta Primi Piatti
Porzioni 4
Cucina Italiana

PREPARAZIONE

Mettere a bollire la pasta per 6-7 minuti in una casseruola con abbondante acqua salata.

In una padella far bollire la panna con lo zenzero tritato, togliere dal fuoco, inserire il parmigiano e frullare fino ad ottenere un crema fine e omogenea.

Nel mentre far soffriggere il peperoncino in lamine con i filetti d'aglio inserire la pasta scolata e risottarla aggiungendo acqua di cottura.

Terminare con prezzemolo tritato e una grattata di buccia di limone.

Disporre nel piatto la fonduta fare un nido di pasta e servire.