

PRIMI PIATTI

Fusilli con zucchine e porri mantecati al brie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Fusilli con zucchine e porri mantecati al brie

INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr
BRIE 200 gr
PORRI media grandezza - 3
ZUCCHINE media grandezza - 4
BURRO
PEPE NERO
SALE GROSSO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i fusilli con porri mantecati al brie, portate a bollire una pentola con dell'acqua. Appena l'acqua raggiunge il bollore, salatela adeguatamente e mettete a cuocere la pasta. Portate al solito a cottura al dente.



- 2** Preparate il condimento. Mettete una noce di burro in una padella e fate sciogliere a fuoco basso. Tagliate a piccoli pezzetti i porri (buttando via le parti dure). Appena il burro si sarà completamente sciolto. Trasferite i porri nella padella assieme al burro e fateli appassire a fuoco basso.





- 3** Tagliate le zucchine e quando i porri saranno leggermente imbionditi aggiungetele in padella. Mescolate bene e aiutate la cottura delle verdure, aggiungendo un cucchiaio di acqua di cottura della pasta.





- 4 Mentre le verdure si stanno stufando e la pasta è in cottura, tagliate a dadini il brie che servirà per la mantecatura e a piatto finito



- 5 Quando la pasta avrà raggiunto la cottura scolatela direttamente nella padella con il condimento. Insaporite con del pepe nero e aggiungete nella padella il brie tagliato a dadini, conservate qualche dadino per la decorazione finale del piatto.

Fate andare a fuoco basso finché il formaggio si sarà sciolto completamente aiutandovi eventualmente con un po' d'acqua di cottura della pasta. Mescolate delicatamente fino a

che il tutto risulterà ben amalgamato.





- 6 Servite ben caldo con una grattata di pepe nero. Teminate il piatto con l'aggiunta dei dadini di brie.
Buon appetito.



