

Ingredienti per 2 persone
160 g di caserecce integrali
1 porro pelato, lavato e tagliato a rondelle sottili
Olio evo
Sale
Una manciata di mandorle tostate

Preparazione
Stufiamo il porro in una padella con un po' di olio caldo e poi coprendo e abbassando il fuoco, salando e aggiungendo poca acqua.

Dopo circa 10 minuti il porro sarà morbido e potremo toglierlo dal fuoco e passarlo con il mixer ad immersione (prima però portiamolo in una ciotola o in un bicchiere capiente).

Questa crema ci servirà per condire la nostra pasta, cotta separatamente e che guarniremo con le mandorle tostate e se vogliamo un filo d'olio!