## Pasta cremosa alle spezie. Se mafalda arriva a pranzo!



Buongiorno miei cari, oggi post veloce e una ricettina altrettanto veloce, ideale per quando si è di corsa ma non si vuole rinunciare ad un bel piatto di pasta! A dire il vero mi vergogno un po' perchè questo è stato parte del nostro (mio e del pupo!) speedy pranzo il giorno di San Valentino che quest'anno è stato più normale del solito.



Di base non sono un'appassionata di questa festa, la trovo un po' ipocrita e troppo commerciale; ho sempre pensato che l'amore, quello vero, si dimostra giorno per giorno con piccoli gesti e non una volta l'anno, con bella mostra scenografica. Poi magari un'attenzione in più quel giorno, un dolcetto goloso o un piatto fuori dal comune, ci scappa ma niente di più.

Quest'anno, il mio amato pupo, il giorno di San Valentino era di turno a lavoro ma all'ultimo momento c'è stato un cambio di orario: da mattino è diventato pomeriggio e così il programma del pranzetto un po' più curato del solito mi è saltato all'improvviso!

Io impegnata fin quasi alle 12.00 e lui di turno dalle 13.30 il tempo è stato davvero poco.

In fretta e furia ho rimediato questo primo che avevo sperimentato qualche tempo fa, con suo deciso gradimento, giusto per non dire: oggi aglio-olio e peperoncino! Però abbiamo recuperato bene a cena.

Come?!?!?

Ma con il bis della pizza (ops...SARDENARA!) di sabato.

Beh, ecco la ricetta, che il post veloce è diventato già lungo...

Print
Prep time
5 mins
Cook time
15 mins
Total time
20 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4
Ingredienti

- 320 gr di mafalda corta (o altro formato a piacere)
- 120 gr di philadelphia
- 1 scalogno
- burro
- latte q.b.
- 2 cucchiaini pieni di spezie per cucina messicana
- peperoncino (facoltativo; io SI)
- parmigiano grattugiato
- sale

## Procedimento

- 1. Tritare assai finemente il cipollotto e lasciarlo dorare appena in una padella con una grossa noce di burro.
- 2. Aggiungere il mix di spezie, una punta di peperoncino e, dopo qualche istante, il philadelphia ammorbidito con mezzo bicchiere di latte.
- 3. Lasciar insaporire il tutto per un paio di minuti, regolando di sale se necessario.
- 4. Nel frattempo, lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla molto la dente e terminare la cottura nella padella con il condimento, aggiungendo altro latte se asciuga troppo.
- 5. Servire subito spolverando a piacere con parmigiano grattugiato.

## Note

Ho usato il misto spezie "CUCINA MESSICANA DUCROS" composto da peperone rosso, cipolla, pimento dolce, sesamo, coriandolo, cumino, origano e prezzemolo, sostituibile con le singole spezie dosate separatamente.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...