

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...

MAFALDA CORTA MEXICAN STYLE

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...