

Tagliatelle con crema di piselli e taleggio

Facilissima ▶ Preparazione 20 minuti ▶ Cottura 10 minuti ▶ Calorie 515

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di **tagliatelle fresche** • 200 g di **piselli surgelati** • 120 g di **taleggio**
• 100 ml di **latte** • 4 rametti di **timo** • 20 g di **burro** • **sale** • **pepe**

- 1 Tuffate i piselli ancora congelati in acqua bollente salata, scolateli al dente e lasciateli asciugare per qualche minuto su un canovaccio. Nel frattempo, riscaldare il latte e tagliate a dadini abbastanza piccoli il taleggio. Frullate metà dei piselli con il latte caldo e 3 quarti del taleggio fino a ottenere una crema omogenea.
- 2 Portate a ebollizione abbondante acqua salata, lessatevi le tagliatelle e scolatele al dente. Trasferite la pasta in una terrina e conditela prima con il burro mescolando accuratamente e poi con la crema di piselli e taleggio.
- 3 Infine, aggiungete i piselli e il taleggio rimasti, mescolate brevemente e profumate con il timo e una generosa macinata di pepe; servite la pasta ben calda.



Una pasta **lombarda** rivisitata in chiave veg: al posto del prosciutto cotto c'è il taleggio. Per regolare la densità del sugo tenete da parte un po' di **acqua di cottura** delle tagliatelle. Servitela in **piatti caldi**: tende a compattarsi se si raffredda.