

STROZZAPRETI PERE E TALEGGIO

Oggi, per i palati golosi della vostra famiglia, preparate un piatto con un indovinato contrasto di sapori: gli strozzapreti conditi con pere e taleggio. Furono i precetti medici medievali a "sposare" le pere con il formaggio. Essi prescrivevano di abbinare cibi "umidi", come erano ritenute le pere, con cibi "secchi", come era considerato il formaggio

Ingredienti per 4 persone •

Strozzapreti: g 400 • 2 pere •
 Uno spicchio di aglio • Un
 gambo di sedano • Un limone
 • Taleggio: g 200 • Un cuc-
 chiaino di miele • Vino bian-
 co: 100 millilitri • Un mazzet-
 to di menta • Olio extravergine
 di oliva • Sale

Lavate le pere, sbucciatele, ta-

gliatele a metà, eliminate i tor-
 soli e tagliatele a dadini. In un
 tegame con l'olio rosolate lo
 spicchio di aglio e il sedano
 tritati, unite le pere e il mie-
 le, sfumate con il vino, lascia-
 te evaporare, poi unite il taleg-
 gio ridotto a tocchetti, irrorate
 con il succo di limone, salate e
 lasciate insaporire per quattro
 minuti. Cuocete gli strozza-

preti in acqua salata, scolateli
 al dente, trasferiteli nel tegame
 con il condimento preparato,
 lasciateli insaporire sul fuoco
 per qualche minuto e servite-
 li nel piatto da portata con la
 menta tritata.

Tempo di preparazione: 30 mi-
 nuti

Kcal 500 a persona

FACILE

