



Fettuccine con crema di robiola e luppolo selvatico

Ingredienti:

Fettuccine caserecce.

150 gr. di robiola.

Un piccolo scalogno.

Un mazzetto di luppolo selvatico.

Sale.

Un cucchiaino di olio evo.

Pepe bianco.

Preparazione:

Lavare il luppolo. Metterlo in una casseruola con acqua fredda ed una presa di sale. Far bollire per circa 5 minuti, fino a quando il luppolo sarà diventato tenero. Tagliare le punte e la parte tenere del gambo. Metterlo in un tegame. Aggiungere un cucchiaino di olio, lo scalogno tritato e fare saltare per 2 minuti. In un altro padellino aggiungere la robiola, che va fatta sciogliere a fiamma bassa con un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta. Aggiungere la crema di robiola al luppolo. Mantecare e aggiustare di sale e di pepe. Mescolare le fettuccine e farle saltare in padella a fiamma viva per un paio di minuti per rendere il piatto più cremoso e anche più leggero. Servire dopo aver grattugiato sopra pecorino o ricotta stagionata. Accompagnare con vino di Custoza.

Nonno Lucio