



Utilizzare padella antiaderente per mettere a cuocere i piselli con lo scalogno

CUCINATTIVA In una padella antiaderente mettete a cuocere i piselli con lo scalogno, tagliato a pezzi, e un filo di olio. Una volta cotti metteteli in un grande recipiente, mettendone da parte un paio di cucchiari per la decorazione finale. Mettete lo stracchino e il parmigiano nello stesso recipiente dei piselli. Scaldate in un pentolino il latte e poi versatelo nella ciotola per il condimento; attenzione a non farlo arrivare a bollore. Girate bene per amalgamare tutto e per far scendere che il latte caldo scioglia lo stracchino e il parmigiano, e salate. Una volta diventata una crema, frullate tutto con il frullatore ad immersione, fino a farla diventare verdina (grazie ai piselli). Lessate la pasta nell'acqua salata. Scolatela e versatela nel recipiente con il condimento, girando energicamente. Mettete le trofie nel piatto e decorate con i piselli messi da parte.

Ingredienti per 2 persone ... [clicca qui](#)