



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

320 g Pasta secca corta

1 Cipollotto fresco

180 g Formaggio cremoso spalmabile

100 g Trota affumicata

q.b. Olio evo

q.b. Sale e pepe

PASTA CREMOSA CON TROTA AFFUMICATA

Mettere a bollire l'acqua per la **pasta** con il sale. Quando bolle buttare la pasta e lasciare cuocere il tempo indicato sulla confezione. Nel frattempo, preparare il **condimento**. Affettare il **cipollotto** e farlo rosolare due minuti in padella con l'**olio evo**. Aggiungere la **trota affumicata** tagliata a listarelle e insaporirla pochi minuti. Amalgamare il tutto con il **formaggio spalmabile** e **poca acqua di cottura** della pasta. Appena si forma la crema spegnere il fuoco. Macinare un po' di **pepe**. Scolare la pasta, metterla in padella con il condimento, saltarla un minuto sul fuoco e servire calda. Buon appetito!

