

TROFIETTE BIANCHE E VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo trofiette,
- 100 g di formaggio gorgonzola,
- 100 g di formaggio fontina,
- 4 cucchiaini di panna da cucina liquida,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di pistacchi tritati,
- prezzemolo tritato,
- basilico tritato,
- alcune foglie di menta tritata,
- 1 bicchierino di vodka,
- sale,
- pepe.

In una padella antiaderente, fate sciogliere a fiamma bassa, il gorgonzola e la fontina tagliati a dadini e la panna liquida da cucina.

Subito dopo, aggiungete il trito aromatico, i pistacchi, la vodka, il sale, il pepe e lasciate ridurre la salsa ottenuta a fiamma alta per circa 5 minuti.

Nel frattempo, scottate in acqua salata le trofie, scolatele al dente e versatele in padella amalgamandole al resto degli ingredienti.

Per finire spolverizzatele con il parmigiano grattugiato e servitele subito calde e filanti.