


Ditali à la trévis, à l'asiago et au romarin

15 min 

1 

2 

25 min 



Ingrédients

200 g de Ditali ou Pipette Schär, 250 g de trévis de Vérone, 1/2 oignon rouge, 70 g d'asiago de maturité moyenne, 1/2 cuillère à soupe de romarin haché, 10 g de beurre, huile, sel, poivre

Préparation

Laver la trévis et couper les têtes en quartier dans la longueur. Ôter la partie intérieure blanche, car elle peut être trop amère. La faire blanchir durant 2 minutes dans de l'eau salée, l'égoutter, la presser à la main et la couper en fines tranches. Hacher l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile sur feu doux. Dès qu'il commence à blondir, ajouter la trévis, saler et laisser cuire environ dix minutes jusqu'à ce que l'assaisonnement soit bien homogène. Mélanger le romarin très finement haché à l'asiago haché grossièrement et à une bonne dose de poivre moulu. Faire cuire les ditalis al dente, les égoutter, les ajouter à la poêle avec la trévis et le fromage et maintenir au chaud sur feu très doux. Diluer avec quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes jusqu'à ce que l'asiago ait fondu et prenne une consistance crémeuse. Servir bien chaud. Pour la préparation de ce plat, il est également possible d'utiliser d'autres sortes de fromages au goût très doux à la place de l'asiago, comme la fontina de la vallée d'Aoste, le bitto ou la tome d'alpage.

