

# Bigoli cremosi al formaggio, noci e broccoletti



Porcellane, bicchieri e posaterie [Wald Domus Vivendi](#)

A casa mia i broccoletti piacciono tanto.

Fa niente se quando li cuoci la casa diventa un pò una camera a gas, sono talmente buoni...e fanno tanto bene!

Adesso poi è il momento giusto per trovarne di freschissimi...

A volte è un controsenso pensare che mia figlia non vuole mangiare pomodori crudi, piselli, legumi, insalata, carote...e poi mangia i broccoletti, le verze e il cavolo nero...

Boh, proprio non capisco come mai devo sempre camuffare le verdure in qualsiasi modo e i broccoletti invece li metto tranquillamente ovunque e vengono altrettanto tranquillamente mangiati.

Misteri della vita...

Sta di fatto che questa pasta è molto piaciuta...una versione quasi simile l'avevo proposta [qui](#), la nuova versione è un pò diversa innanzitutto per l'uso di un formaggio di capra cremoso e buonissimo...

Non mi dilungo tanto, vi voglio lasciare subito la ricetta...magari chiacchieriamo dopo, ok?!

Ingredienti per noi 3:

(ho preso spunto da una ricetta di Cucina Naturale del febbraio 2013)

250 g di pasta fresca formato bigoli

30 g noci in gheriglio

uno spicchio d'aglio

1 formaggio [Delicapra Camoscio d'Oro](#)

olio d'oliva extravergine q.b

sale e pepe nero

1 broccoletto verde fatto a cimette

Preparazione:

Dividere il broccoletto in cimette, quindi lessarle in acqua bollente leggermente salata per 7-8 minuti.

Scolarle e tenerle da parte.

In un wok o in una capace padella antiaderente, mettere un filo d'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato e rosolarlo per qualche minuto; una volta che si è ben dorato, toglierlo dall'olio e aggiungere le cimette.

Salare e pepare a piacere, e continuare la cottura a fuoco medio per una decina di minuti. Togliere le cimette e metterle in un piatto.

In un piccolo tritatutto macinare i gherigli di noce, fino ad ottenere una polvere grossolana; metterla in una ciotola insieme al formaggio [Delicapra](#), un goccio d'olio e amalgamare in modo da formare una crema, unendo una macinata di pepe nero.

Lessare i bigoli, scolarli tenendo diversi cucchiaini di acqua di cottura per aggiungerla alla crema in modo da renderla più fluida( io ne tengo sempre una tazzina da caffè piena, in modo da averne a disposizione quanto basta).

Nel wok vuoto dove sono stati saltati i broccoletti, aggiungere la pasta, unire la crema e mescolare bene per condire perfettamente il tutto; unire anche le cimette e amalgamare.

Portare in tavola ben caldo, impiattare e guarnire con qualche gheriglio di noce intero.



Speriamo che il tempo migliori...

..io ho dei muratori a casa e non vi dico che disastro il mio cortile.

A parte quello, ieri nel tardo pomeriggio sono uscita e mi sono trovata nel mezzo di una specie di tempesta di vento e

acqua, mamma mia!

Ho avuto paura...guidavo e pioveva talmente forte, con un vento pauroso che non vedevo niente!

Il mio pensiero va a quelle zone d'Italia colpite dai nubifragi e dalle piogge di questi giorni, in particolare alla mia amata Sardegna, ma anche alla bellissima Puglia che mi ha ospitato questa estate e alla Calabria dove ho fatto le vacanze anni fa...vi sono vicina, con tutto il mio cuore.

E vi mando un abbraccio.

Buon fine settimana a tutti!

*Simona*