

Trofie con mela verde, salama e caprino



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Taglia la salama a listarelle sottili e mettila al fresco. Dividi i pomodori in 4 parti, toglì i semi e taglia la polpa a filetti. Lava la mela, tagliala a spicchi e toglì il torsolo; riducila a fettine sottili. Cuoci le trofie in acqua bollente salata; nel frattempo rosola i pomodori, l'olio e l'aglio intero in una padella.

Unisci poi la salama e cuoci per 1', aggiungi la mela, poca acqua della pasta e all'ultimo stempera il caprino. Salta le trofie nel sugo, pepa e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 380 g di trofie fresche
- **Per il condimento:**
- 1 mela verde
- 150 g di salama semistagionata
- 2 pomodori rossi

- 100 g di caprino fresco
- 3 cucchiari di olio EV
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe