

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Ditalini in crema di patate e carote

Ingredienti:

240 di ditalini
2 patate
4 carote
1 cipolla (o scalogno)
olio extravergine di oliva q.b.
forma grattugiata q.b.
sale q.b.
1 cucchiaio di brodo vegetale
rosmarino



Preparazione:

Affettate finemente la cipolla poi pelate le verdure e tagliatele a cubetti piccoli. in un padella a bordi alti mettete dell'olio, aggiungete la cipolla e qualche aghetto di rosmarino e lasciate rosolare per qualche minuto, poi versate i dadini di patate e carote, mescolate bene e fate cuocere per 15 minuti coprendoli con acqua bollente. Quando le verdure risulteranno morbide frullate bene il tutto e sistemate di sale. A questo punto versate altra acqua calda senza esagerare, portare a bollore e buttate i ditalini. Mescolate con cura, aggiungete il dado vegetale e fate cuocere per circa 15 minuti o comunque per il tempo riportato sulla confezione della pasta. Prima di spegnere il fuoco assaggiate per assicurarvi che la minestra sia sapida al punto giusto altrimenti aggiungete brodo e mescolate molto bene. Servite i ditalini in crema di patate e carote con forma grattugiata.