# Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, farfalle con vellutata di carote

borghese-14-d3426c8c

**FARFALLE CON VELLUTATA DI CAROTE E UOVO**

***TEMPO: 25 min***
***COSTO: basso***
***DIFFICOLTA': bassa***

**Ingredienti:**
400g farfalle
3 carote
2 uova
1 costa di sedano
2 cucchiai di fecola
4 cucchiai di latte
Parmigiano q.b.
Sale q.b.
Olio evo q,b.
Maggiorana q.b.

**Preparazione:**
Porta a bollore l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale.
Cala le farfalle.
Pela le carote ed elimina i filamenti in eccesso dalla costa di sedano. Taglia le carote e il ssedano a cubetti e sbollentali in acqua calda per qualche minuto. Scola le verdurine.
Versa le verdure in un frullatore e aggiungi il latte e olio extra vergine di oliva. Frulla.
Scola la pasta e mantecala con la crema di sedano e carote. Incorpora l'uovo, il parmigiano e continua

a mantecare.

Servi la pasta con ualche fogliolina di maggiorana per profumare.

***La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno***