Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, pasta alfabeto. VIDEO

borghese-4-a1124258

https://vimeo.com/428073605

PASTA ALFABETO, CREMA DI CAROTE, SPECK CROCCANTE

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
240 g di pastina alfabeto
250 g di carote
1 scalogno
1 rametto timo
1 rametto di maggiorana
2 rametti di rosmarino
100 g di speck tagliato a fette
olio, sale e pepe nero q.b.

Preparazione:
Mondare le carote e metterle a bollire in acqua salata e aromatizzata con gli aromi.
In una pentola mettere a bollire l’acqua per la pasta aggiungendo lo scalogno a pezzi. Dovrà cuocere per qualche minuto, poi scolare.
Una volta cotte scolare le carote, aggiungere lo scalogno e con l’ausilio di un mixer a immersione frullare fino ad ottenere una crema densa. Tagliare lo speck a listarelle. Nella pentola dove si è cotto lo scalogno cuocere la pasta. Una volta scolata mantecare con la crema di carote, aggiungere lo

speck e rifinire il piatto con un filo di l’olio.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno