

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 cucchiaini di fecola

4 cucchiaini 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 sedano a cubetti e sbollentali in acqua calda per qualche minuto. Scola le verdure.

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