Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, pennette in brodo con miele

borghese-19-0896b62a

PENNETTE IN BRODO CON MELA VERDE E MIELE

TEMPO: 20 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
400g pennette
2 mele verdi
1 cucchiaio di miele
2 cucchiai di yogurt
2 cucchiai di farina di tapioca
4 cucchiai di latte
Scorza di limone q.b.
Menta q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale e cala le pennette.
Pela le mele e tagliale a pezzettini. Versale in acqua bollente per farle ammorbidire.
Scola le mele e frullale insieme al latte.
Scola la pasta e versala in una ciotola. Aggiungi la mela frullata, la scorza di limone e la tapioca.
Manteca la pasta.
Impiatta le pennette decorando con qualche cucchiaio di yogurt e di miele. Termina con foglioline di menta.

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