

PASTA E PATATE CON PROVOLA AFFUMICATA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- 0.50 dado da brodo
- sale
- rosmarino
- vino bianco (65ml)
- patate (800gr)
- panna fresca da montare (200ml)
- 1 scalogno
- basilico
- provola affumicata (200gr)
- pepe nero
- cannolicchi (320gr)

Come si prepara

Tagliare le patate, a pasta bianca, a tocchetti piccoli.

In una capace pentola soffriggere lo scalogno, tritato fine, nell'olio di oliva caldo.

Immergere le patate e far cuocere a fuoco vivace aggiungendo, di tanto in tanto, un filo di vino bianco secco e un po' di brodo, ottenuto sciogliendo mezzo dado in 250 ml di acqua.

A parte, preparare una fonduta sciogliendo la provola affumicata, tagliata a dadini, profumata con un ciuffo di basilico sminuzzato ed un rametto di rosmarino.

Filtrare al colino fine e tenere in caldo.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolarla molto al dente.

Mischiarla alle patate e irrorarla con la mousse di provola affumicata.

Spolverizzare di pepe macinato al momento e servire bollente in piatti caldi.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	218 kcal 913 kJ
-------------------	--------------------

Tags

foto, occasioni speciali, piatti unici, zuppe, new, feste, minestre, tradizionale, mediterraneo

