

TAGLIATELLE AL MASCARPONE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- burro (30gr)
- sedano
- mascarpone (250gr)
- tagliatelle (350gr)
- mandorle pelate tostate (50gr)

Come si prepara

Frullare il sedano con l'olio d'oliva fino a ridurlo in crema.

Sciogliere il mascarpone con il burro e con la crema di sedano.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, quindi scolarle al dente e, in una capace padella, condirle con la crema di mascarpone e sedano.

Servire cosperso della granella di mandorle tostate.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	437 kcal 1830 kJ
-------------------	---------------------

Tags

pasta fresca, new, pasta lunga, mediterranea