

PRIMI PIATTI

Pasta fantasia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 3 patate medie
- 1 goccio di olio extravergine di oliva
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 5-6 noci
- poco basilico
- 1 mozzarella
- 340 g di rigatoni.

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola con abbondante acqua salata lessare le patate già pelate e tagliate a pezzetti.

Mettete le patate nel contenitore del frullatore ad immersione e frullare unendo poca

acqua ed un goccio di olio, dovrete ottenere una vellutata abbastanza lenta.



2 Tritare la carota ed il sedano.

In una padella fate rosolare il trito con poco olio e l'aglio.



3 Eliminate l'aglio ed unite la vellutata regolando di sale e pepe.



4 Fate un trito di noci e basilico e tritate anche la mozzarella.



5 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela ed unitela alle patate con il trito di noci e basilico e mantecare.



6 Alla fine unite la mozzarella.

