

PRIMI PIATTI

Fusilli con patate e pinoli

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo fusilli colorati	320 g
Patate	300 g
Pinoli	30 g
Pomodorini	2
Aglione	1/2 spicchio
Prezzemolo	alcune foglie
Maggiorana	alcune foglie
Formaggio Grana Padano grattugiato	abbondante
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiari
Sale	
Pepe	1 macinata

■ Preparazione

- 1 Lessate in acqua bollente salata le patate a tocchi e senza la buccia. Mettete a bollire dell'altra acqua, salatela al bollore e cuocetevi la pasta.
- 2 Versate nel frullatore le patate giunte a cottura (in circa 10 minuti) con qualche cucchiata della loro acqua. Unitevi i pinoli, mezzo spicchio d'aglio e qualche foglia di prezzemolo e di maggiorana.
- 3 Scolate la pasta, conditela con il frullato e due cucchiari d'olio. Spolverate anche con abbondante grana grattugiato.
- 4 Completate con i pomodori, sbucciati, privati dei semi, tagliati a listerelle e con una macinata di pepe.