

IMMACOLATA DI VERDURE

L'Immacolata di verdure e' un buonissimo soffritto di verdure dal quale ricaviamo una salsa con l'aiuto di un frullatore per condire la nostra bene amata pasta.

Poniamo a cuocere la pasta (penne) in acqua salata e la scoliamo al dente.



Ingredienti:

- Sedano
- Carote
- Cipolla
- Prezzemolo
- Basilico
- Menta
- Latte
- Formaggio filante (tipo Galbanino)
- Sale e pepe q.b.
- Olio d'oliva

Preparazione:

Lavare bene e tutte le verdure con acqua corrente Mondarle e metterle in una casseruola a soffriggere cospargendole di un buon olio d'oliva.

Lasciare cuocere per circa 45 minuti a fuoco medio controllando che non si secchino troppo altrimenti aggiungiamo acqua calda (meglio se abbiamo un brodo vegetale in caldo)

Una volta che le verdure sono cotte passiamo tutto al frullatore a immersione, e regoliamo di sale.

La mettiamo nella wok e mantechiamo la salsa, la pasta e aggiungiamo latte a filo e un po' di formaggio filante ...

BUON APPETITO

