

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, pennette in brodo con miele

borghese-19-0896b62a



PENNETTE IN BRODO CON MELA VERDE E MIELE

TEMPO: 20 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

400g pennette

2 mele verdi

1 cucchiaio di miele

2 cucchiari di yogurt

2 cucchiari di farina di tapioca

4 cucchiari di latte

Scorza di limone q.b.

Menta q.b.

Preparazione:

Porta a bollore l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale e cala le pennette.

Pela le mele e tagliale a pezzettini. Versale in acqua bollente per farle ammorbidire.

Scola le mele e frullale insieme al latte.

Scola la pasta e versala in una ciotola. Aggiungi la mela frullata, la scorza di limone e la tapioca.

Manteca la pasta.

Impiatta le pennette decorando con qualche cucchiaio di yogurt e di miele. Termina con foglioline di menta.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno