

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, pasta alfabeto. VIDEO

borghese-4-a1124258

<https://vimeo.com/428073605>

PASTA ALFABETO, CREMA DI CAROTE, SPECK CROCCANTE

Tempi:*

Costi:*

Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:

240 g di pastina alfabeto

250 g di carote

1 scalogno

1 rametto timo

1 rametto di maggiorana

2 rametti di rosmarino

100 g di speck tagliato a fette

olio, sale e pepe nero q.b.

Preparazione:

Mondare le carote e metterle a bollire in acqua salata e aromatizzata con gli aromi.

In una pentola mettere a bollire l'acqua per la pasta aggiungendo lo scalogno a pezzi. Dovrà cuocere per qualche minuto, poi scolare.

Una volta cotte scolare le carote, aggiungere lo scalogno e con l'ausilio di un mixer a immersione frullare fino ad ottenere una crema densa. Tagliare lo speck a listarelle. Nella pentola dove si è cotto lo scalogno cuocere la pasta. Una volta scolata mantecare con la crema di carote, aggiungere lo

speck e rifinire il piatto con un filo di l'olio.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)