



PASTA MISTA PEZZULLO CON PATATE E TOTANETTI

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta mista Pezzullo

250 g di patate pulite

1 cipolla bianca

1 costa di sedano

250 g di totanetti puliti

Brodo vegetale q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio extra vergine d'oliva

Per guarnire:

Germogli di sedano

Germogli di timo

Polvere di basilico

Procedimento:

Pelate e tagliate a cubetti le patate; fate un fondo di sedano e cipolla e rosolate il tutto.

Aggiungete le patate facendole appassire leggermente e coprite con brodo.

Spadellate a parte i totanetti con sale e pepe.

Cuocete la pasta all'interno del nostro brodo con le patate.

Fate cuocere la pasta al dente rendendo il brodo denso e cremoso.

A cottura ultimata mantecate con un filo d'olio.

Impiattate la pasta in uno stampo, adagiando i totanetti sopra e guarnite il tutto con foglioline di sedano e timo.

Lungo tutta la circonferenza dello stampo spolverizzate la polvere di basilico.

