



## **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.***

