



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Pappardelle con crema di carote e rucola fresca

Ingredienti

- 2 carote carote
- un mazzetto di rucola
- pappardelle all'uovo
- formaggio in scaglie per guarnire
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- olio
- sale
- pepe

Pulite le carote e lessatele in acqua non salata per circa 5 minuti o finchè non si saranno ammorbidite. Frullatele ed amalgamate il formaggio grattugiato, aggiustando di sale e pepe. Tritate un po' di rucola finemente e mescolatela a alla crema di carote. Preparate il piatto adangiando foglie di rucola sul fondo. Cuocete la pasta, scolatela al dente ed amalgamatevi la crema di carote e abbondante olio extravergine di oliva. Versate sul letto di rucola e servite con scaglie di parmigiano.