

FUSILLI CON PATATE E PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fusilli colorati,
- 300 g di patate,
- 30 g di pinoli,
- 2 pomodorini,
- 1/2 spicchio di aglio,
- alcune foglie di prezzemolo,
- alcune foglie di maggiorana,
- abbondante formaggio grana padano grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Lessate in acqua bollente salata le patate a tocchi e senza la buccia.

Mettete a bollire dell'altra acqua, salatela al bollore e cuocetevi la pasta.

Versate nel frullatore le patate giunte a cottura (in circa 10 minuti) con qualche cucchiainata della loro acqua.

Unitevi i pinoli, mezzo spicchio d'aglio e qualche foglia di prezzemolo e di maggiorana.

Scolate la pasta, conditela con il frullato e due cucchiaini d'olio.

Spolverate anche con abbondante grana grattugiato.

Completate con i pomodori, sbucciati, privati dei semi, tagliati a listerelle e con una macinata di pepe.