

Pasta con vellutata di bufala e carota viola



Sono tornateeeeeeee!!!

Finalmente sono tornate loro...le magiche carote viola, che adoro!!!!!!!!!!!!

Non sono una fans delle carote cotte, ma di queste ne mangerei a vagonate. Le trovo molto più saporite di quelle arancioni...non so, magari è semplicemente il colore che fa la

differenza ed è tutta una mia fissazione a livello mentale...sta di fatto che una volta reperiti i meravigliosi tuberi tanto agognati, inizia l'era dei piatti viola porpora, un pò in tutte le variabili possibili, ehehehehe!

Sono felice anche perchè mia figlia sembra pensarla come me...ripeto sarà l'illusione del colore?! Boh, sta di fatto che se le propino qualcosa di violaceo lo mangia senza fiatare, anzi, quasi quasi ne chiede il bis...come non approfittare allora?!

Quando mai può ri-verificarsi una cosa simile...stiamo parlando di verdure, neè!!!!?!



...ma dai...guardatele...non sono bellissime?!
Adesso vi racconto come ho fatto....

Ingredienti per 3 persone:

(dosi da me sperimentate un pò a casaccio, cercherò di darvi dei quantitativi il più chiari possibili...sapete che sono un pò una pasticciona!)

240 gr pasta corta, formato a piacere, per me [Calamarata Rummo](#) (adoro questo formato!!!!!!!)

olio extravergine d'oliva q.b per me [Dante](#) 100% italiano

sale fino q.b

4 carote viola piuttosto grandi

mezzo cucchiaino di [dado vegetale home made](#), oppure un pizzico di dado granulare, come volete..

formaggio cremoso 5-6 cucchiaini...ricotta, caprino, formaggio fresco tipo Philadelphia, io ho utilizzato una meravigliosa vellutata di Bufala dell'azienda casearia [La Tramontina](#)

Preparazione

Ho sbucciato le carote, le ho lavate per bene, fatte a tocchetti e messe in padella con un filo d'olio e il dado vegetale...ho aggiunto un pò d'acqua e fatto cuocere a fuoco lento col coperchio per circa una mezz'oretta abbondante. Una volta che le carote si sono ammorbidite, ho regolato di sale e ho passato al passaverdura, in modo da ottenere una purea...nel mio caso ho utilizzato il bellissimo e praticissimo [Passi di Ariete](#).

Ho aggiunto alla purea 4 cucchiaini di vellutata di Bufala...però credo sia formidabile anche con altro formaggio morbido...quelli che ho elencato sopra, in particolar modo il caprino, credo ci possano stare alla stragrande!

Ho amalgamato bene; se necessario potete anche allungare e ammorbidire la crema con qualche cucchiainata di acqua della pasta...(si, perchè nel frattempo avrete portato a ebollizione dell'abbondante acqua salata ed avrete cotto la pasta nel formato da voi prescelto).

Una volta scolata, l'ho versata in padella insieme alla crema di carote e formaggio, in modo da mantecarla bene...

..ho impiattato e guarnito con una piccola dose di formaggio fresco; se vi va potete anche aggiungere un filo d'olio a crudo (io non l'ho messo, era deliziosa così).

Cremosissima, bella da vedere e da gustare...credetemi vi piacerà!



Piatti e Posate [Villa D'Este Home Tivoli](#) linea Dune



Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare al contest della mia cara [Ely](#) in collaborazione con Ariete ["Colora il tuo autunno"](#) nella categoria PassiAmo...il colore predominante...beh, non c'è bisogno di dirvelo, credo...ehehehe!



Buona giornata a tutti!

Simona