

Fusilli integrali con fagiolini su crema di carote

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** DOSI PER: **4 persone**

“La vita è una combinazione di pasta e magia” diceva Federico Fellini...Stasera la pozione magica che vi propongo è composta da fusilli integrali, porri, fagiolini e crema di carote al lemongrass, ingredienti semplici che miscelati nelle giuste proporzioni danno un risultato gustoso e appagante.

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di fusilli integrali
- 400 gr di fagiolini
- un porro di media grandezza
- 300 gr di carote
- olio extravergine di oliva qb
- sale qb
- lemongrass essiccato qb

Procedimento

1. Monda i fagiolini, tagliali a pezzetti e cuocili al vapore per 15 minuti.
2. Monda le carote, tagliale a rondelle non troppo

sottili e falle bollire per circa 10/15 minuti, finche non risultano tenere.

3. Taglia finemente il porro e dividi il battuto ottenuto in due parti uguali.
4. Fai soffriggere una parte dei porri in un padellino con olio extravergine di oliva e sale, aggiungi successivamente le carote bollite e lascia insaporire bene, dopo di che frulla il tutto con l'aiuto di un mixer ad immersione, aggiungendo mezzo cucchiaino di lemongrass essiccato e qualche cucchiaio di acqua per ridurre il tutto in crema.
5. Cuoci i fusilli in una pentola di acqua bollente per il tempo richiesto sulla confezione.
6. Soffriggi in una ampia padella o wok la restante parte di porri insieme ai fagiolini precedentemente cotti al vapore, aggiusta di sale e unisci, una volta cotti e scolati, i fusilli, facendo saltare il tutto per un paio di minuti.
7. Servi la pasta nei piatti da portata dopo aver versato sul fondo del piatto un letto di crema di carota.