

Capelli del Prete Verdi Al Pesto Genovese

Πράσινα “Καπέλα” σε Σάλτσα Βασιλικού (με κρέμα Ρικότας & τραγανή Πανσέτα)

Υλικά (για 4 άτομα)

520	γρμ.	Capelli del Prete Verdi al Pesto Genovese “Canuti”,
200	γρμ.	Πατατόριζα (κομμένη σε κυβάκια),
200	ml.	Ζωμός Λαχανικών
10	γρμ.	Κρεμμυδάκι (τριμμένο)
30	ml.	Κρέμα Γάλακτος
30	γρμ.	Βούτυρο
40	γρμ.	Ρικότα
60	γρμ.	Πανσέτα (σε λωρίδες),
10	γρμ.	Θυμάρι (φυλλαράκια), Αλάτι, Πιπέρι

Ετοιμασία

Σε μία κατσαρόλα τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με το βούτυρο, προσθέτουμε την πατατόριζα και τα αφήνουμε για μερικά λεπτά.

Προσθέτουμε το ζωμό και αφήνουμε να βράσουν.

Τα χτυπάμε όλα μαζί σε ένα μίξερ, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και τα ξαναβάζουμε στη φωτιά για μερικά λεπτά. Φροντίζουμε επίσης, το αλάτι και το πιπέρι.

Βράζουμε τα **Capelli del Prete Verdi al Pesto Genovese** “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα προσθέτουμε στην κρέμα που έχουμε ετοιμάσει.

Τα σερβίρουμε πολύ ζεστά, διακοσμώντας το πιάτο με την τραγανή πανσέτα, τη ρικότα και τα φυλλαράκια από το θυμάρι.