Pomì
O Così. O Pomì.

Penne risottate con sugo filante



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 600 ml
- Carote: 100 gr (2 piccole)
- Mozzarella: 1
- Olio evo: 1 cucchiaio
- Penne rigate: 600 gr
- Peperoncino: q.b.
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1

Preparazione

Iniziare la preparazione delle **penne al sugo** risottate tritando nel boccale le carote con lo scalogno 15 secondi, velocità 7.
Raccogliere sul fondo il trito, aiutandosi con una spatola. Unire il cucchiaio d'olio e soffriggere 5 minuti, 100°, velocità 1.

Versare ora la ***Passata rustica Pomì***, l'acqua, insaporire con due abbondanti prese di sale e peperoncino a piacere.
Far bollire 13 minuti, 100°, velocità 1.

È ora il momento di buttare la pasta, che si cuocerà direttamente nel boccale, assorbendo tutto il liquido e formando così una golosa cremina finale.

Cuocere il tempo indicato sulla confezione, sottraendo 2 minuti che serviranno, al termine, per far sciogliere la mozzarella.
Utilizzare una pasta di buona qualità che tenga la cottura ed azionare il Bimby a 100°, antiorario, velocità Soft.
(Mi raccomando non dimenticare la funzione **antiorario**, che servirà a mescolare la pasta senza farla spezzare).

Tagliare la mozzarella a dadini piccoli e, terminata la cottura, versare pian piano nel boccale a lame in azione.
Far sciogliere la mozzarella per altri due minuti e successivamente versare la pasta in una pirofila, facendola raffreddare qualche minuto e mantecandola con un cucchiaio di legno prima di servirla.

For this recipe we used:

Passata Rustica 600 gr

