



CUCINA CON NOI!

# Pennette con carote e pinoli

## INGREDIENTI

320 g di penne integrali

---

1 cucchiaio di **Aglie Orogel**

---

2 tazzine di latte

---

olio extravergine di oliva

---

200 g di **Carote a Fette Orogel**

---

200 g di pinoli

---

2 cucchiaini di formaggio stagionato

---

un pizzico di farina

---





30



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Scaldare in una padella antiaderente l'olio extravergine di oliva e farvi appassire l'aglio; aggiungere le carote, il latte (eventualmente si può utilizzare anche il latte di soia) e lasciare cuocere dieci minuti circa con coperchio.
- 2 Contemporaneamente cuocere la pasta in abbondante acqua salata.
- 3 Aggiungere alle carote un pizzico di farina e il formaggio stagionato, mescolando con cura per formare un condimento cremoso. Condire le penne integrali con la salsa di carote e guarnire con i pinoli.

