

Novella | CUCINA

**UN PRODOTTO DALLE
CARATTERISTICHE
INCONFONDIBILI
E FONTE DI SELENIO,
UN ANTIOSSIDANTE
ALLEATO
DELLA NOSTRA
SALUTE**



SELENELLA

Con la Patata Classica non si sbaglia mai

Pasta con patate, vongole e prezzemolo

Scoprite il delicato incontro tra terra e mare in un piatto che ha radici lontane: la pasta con patate, vongole e prezzemolo. Una ricetta partenopea che racchiude la classica tradizione della pasta e patate, unita alla sapidit  delle vongole.

INGREDIENTI

4 patate medie Patata Classica; 160 g di pasta mista; 200 g di vongole; uno spicchio d'aglio; olio EVO, latte, prezzemolo, pepe nero, sale e vino bianco q.b.

Fate **bollire** le patate per 40 minuti, schiacciatele e mescolatele con un po' di latte, olio, sale, pepe e un filo d'acqua, fino a raggiungere una consistenza cremosa, liscia e omogenea. **Aprite** le vongole in una padella con olio, aglio, gambi di prezzemolo e un bicchiere di vino bianco. Tenete il coperchio chiuso fino a quando non si saranno aperte. **Filtrate** l'acqua che avranno rilasciato e rimettetela in pentola.

Fate bollire la pasta mista per met  del suo tempo di cottura, scolatela nella pentola con l'acqua delle vongole e continuate a cuocerla. Durante l'ultimo minuto, **aggiungete** la crema di patate e mantecate con olio e prezzemolo tritato. Aggiungete anche le vongole. **Impiattate** la pasta in una ciotola fonda, per esaltare la cremosit  della ricetta e guarnite con una spolverata di prezzemolo. Buon appetito!

Frutto di anni di ricerca e selezione, la Patata Classica Selenella   un prodotto d'eccellenza dalle caratteristiche inconfondibili: altamente digeribile, ricca di amidi, vitamine e sali minerali,   ancor pi  preziosa perch  fonte di selenio, un antiossidante alleato della nostra salute. Gustosa e di ottima consistenza, la Patata Classica Selenella eccelle in ogni campo: lessandosi a tutte le preparazioni: lessata, al forno, frita, per il pur .