Pasta e Papate

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pasta

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Leche: 1/2 ta
Pasta: 1 Paquete
Agua: c/n A gusto
Mantequilla: 1 cda

Pesto de Pistache

Sal: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Dientes de ajo: 1 unidad
Queso Parmesano: 1/2 ta
Albahaca: 1 ta
Pistacho: 1 ta

Puré

Sal: c/n A gusto
Leche: c/n A gusto
Papas peladas: 3 Unidades
Mantequilla: 1 cda

Preparación de la Receta

- Cocer dos papas enteras en suficiente agua hirviendo hasta que estén bien cocidas
- Una vez cocidas retirar del agua, colocar en un bowl con *mantequilla* y un poco de leche, machacar hasta formar un puré, *sazonar* y reservar
- La *papa* restante se corta en cubos de 1 cm

- Aproximadamente y llevar a cocer en suficiente agua hirviendo con sal durante 15-20 minutos aproximadamente
- En una *cacerola* caliente colocar aceite y *mantequilla*, trocear la pasta, colocar los cubos de *papa*, el puré, leche y agua a cubrir, cocinar hasta que la pasta este bien cocida

Para el pesto colocar en un procesador todos los ingredientes

- Hasta formar una pasta
- Servir la pasta, bañar con un poco de pesto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-e-papate