



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001256**

**Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 12:48**

**da LUCIA MADONNA**

## **Prezzemolata con besciamella alla conserva di pomodoro**

La freschezza della prezzemolata in accostamento ad una salsa senza tempo regala un un primo di terra assolutamente da provare.

Tempo di preparazione: 50 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

250 g di conserva di pomodoro La Fiammante  
pasta monoporzione de La fabbrica della pasta di Gragnano  
olio evo q.b.  
spicchio di aglio  
100 g burro  
100 g farina  
sale q.b.  
1 lt di latte  
80 g prezzemolo riccio  
20 g pinoli  
pane bianco q.b.  
noce moscata q.b.  
una foglia di basilico.

### **Preparazione**

Preparare in una pentola la conserva di pomodoro con olio evo ed uno spicchio di aglio, appena rosolato quest'ultimo toglierlo ed aggiungere la conserva e portare a cottura con un po' di sale.

Preparare la prezzemolata: versare nel cutter il prezzemolo riccio ben lavato ed asciugato con aglio e pinoli.

Frullate leggermente ed aggiungere la parte bianca del pane bianco tagliata a cubetti e frullare il tutto.

Per la besciamella: per preparare la besciamella mettete a scaldare in un pentolino il latte ed a parte fate sciogliere i 100 g di burro a fuoco basso, poi spegnete il fuoco e aggiungete i 100 g di farina tutta in una volta, mescolando con un mestolo di legno ed evitare la formazione di grumi.

Poi rimettete sul fuoco dolce e mescolate fino a farla diventare dorata ottenendo un roux chiaro.

Poi aromatizzate il latte con la noce moscata ed un pizzico di sale versate poco latte caldo sul roux per stemperare il fondo, poi unite anche il resto, mescolando energicamente il tutto con la frusta.

Cuocete 5-6 minuti a fuoco dolce finché la salsa si sarà addensata ed inizierà a bollire ottenendo una densità media.

Terminato il tutto aggiungere il sugo della conserva alla besciamella e mantecare il tutto con la pasta cotta.

Impiattare aggiungendo la prezzemolata e passare qualche minuto sotto la salamandra per farla dorare, aggiungere alla fine una foglia di basilico.

### **Vino consigliato**

Rosso di Montalcino