



Consejo del chef

Servir junto a un poco de stracciatella de burrata, queso parmesano rallado, ralladura de limón, pimienta negra recién molida al gusto y decorar con hojitas de albahaca frescas

Raciones para 2

2 Boniatos medianos
350 gr Crema de leche
1 Cucharada de salsa de tomate
Sal
Pimienta molida y en grano
500 gr Tagliatelle ondulados
1 Burrata
Queso parmesano
Abahaca fresca
1 Limón

- 1 Cocer los boniatos pelados y cortados en porciones en agua con sal durante 20 minutos.
- 2 Cuando quede la mitad de tiempo, poner a cocer simultáneamente en una olla aparte la pasta en agua hirviendo con sal durante 2 minutos menos que el tiempo indicado en el envase. Escurrir, enfriar y añadir aceite de oliva para que no se pegue.
- 3 Pasado el tiempo de cocción del boniato, retirar con una espumadera a un vaso para batir y triturar junto a la crema de leche, la salsa de tomate, sal y pimienta.
- 4 Cuando tenga textura cremosa, volver a calentar junto con la pasta los 2 minutos restantes para que ésta se espese un poco y para que la pasta adquiera el sabor.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tagliatelle-salsa-boniato/>

