

DAL 1947

SGAMBARO

MOLINO E PASTIFICIO

• CON CHEF •

BRUNO BARBIERI

FUSILLI AGLIO, OLIO E ACCIUGHE CON PESTO DI BASILICO, RUCOLA E NOCCIOLE AL CARMELLO SALATO



TEMPO
30 min.



DIFFICOLTÀ
Facile



380g DI
Fusilli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



ACCIUGHEDI CETARA



NOCCIOLE CON CARMELLO SALATO



50g PARMIGIANO REGGIANO



1 MAZZETTO DI RUCOLA



1 SPICCHIO D'AGLIO



1 MAZZETTO DI BASILICO



OLIO EVO

PROCEDIMENTO E FINITURA

Per prima cosa preparate il pesto di basilico e rucola. In un frullatore (ovviamente meglio ancora un mortaio) mettete le foglie di basilico, che avrete lavato in acqua fredda (non serve asciugarle), della rucola (anche questa lavata sotto acqua fredda), una manciata di Parmigiano Reggiano grattugiato, le nocciole al caramello salato e un filo d'olio evo.

Per le nocciole basta preparare un normale caramello con acqua e zucchero, salarlo leggermente e poi passarci dentro le nocciole. Aggiungete nel frullatore un goccio d'acqua, una macinata di pepe e un pizzico di sale, frullate fino ad ottenere un pesto.

Riponetelo in una ciotola.

A questo punto preparate l'intingolo dove salterete la pasta. Prendete uno spicchio d'aglio, tagliatelo finemente a julienne e poi a filanger (sottilissimi bastoncini), aggiungetelo in padella con un filo d'olio. Non serve rosolarlo, dovrà solo imbiondirsi, poi aggiungete qualche acciuga tagliata finemente. Una volta che le acciughe saranno sciolte, spegnete la fiamma.

Mettete i fusilli a cuocere in acqua bollente e salata, scolateli al dente e versateli nella padella con l'intingolo, facendoli saltare a fiamma vivace con un po' di acqua di cottura.

IMPIATTAMENTO

Impiattate i fusilli con il pesto sul fondo del piatto a specchio e finite con una grattugiata di Parmigiano e una macinata di pepe.

Buon appetito!