

DAL 1947

# SGAMBARO

MOLINO E PASTIFICIO

• CON CHEF •

## BRUNO BARBIERI

# FUSILLI CON PESTO DI RADICCHIO DI TREVISO, ZUCCHINE IN SCAPECE AL SAPORE DI ACETO DI LAMPONI E MENTA



TEMPO

60 min.



DIFFICOLTÀ

Facile



PASTA

Fusilli

### INGREDIENTI

PER 4 PERSONE



2 RADICCHI

TARDIVI

DI TREVISO



ZUCCHINE



AGLIO



PINOLI

TOSTATI



PECORINO

GRATTUGIATO



½ LIMONE



FOGLIE

DI MENTA



ACETO

DI MELE



OLIO DI

GIRASOLE



OLIO EVO,

SALE E PEPE

### PER LA SALSA DI RADICCHIO

- 2 RADICCHI TARDIVI DI TREVISO
- 150g DI OLIO EVO
- 1 SPICCHIO DI AGLIO PELATO
- 40g DI PINOLI TOSTATI
- 60 G DI PECORINO GRATTUGIATO
- ½ LIMONE
- SALE E PEPE

### PROCEDIMENTO PER LA SALSA

#### DI RADICCHIO

Di un radicchio tagliare solo le punte e metterle

in un bicchiere per frullatore a immersione.

Tenerne da parte qualche pezzetto

per la guarnizione finale.

Pulire l'altro radicchio, tagliarlo prima a metà

e ogni metà in due spicchi per la lunghezza.

Fare lo stesso con la base del primo radicchio.

Marinare tutto con sale, pepe, olio

e il succo di limone. Preriscaldare una piastra

in ghisa, piastare i pezzi di radicchio

e una volta cotti tagliarli grossolanamente.

Inserire nel bicchiere con le punte fresche

anche il radicchio cotto, con metà dei pinoli

tostati, l'aglio, il pecorino, sale e pepe

a piacere, e frullare bene, aggiungendo un po'

di acqua se troppo denso, fino a ottenere

una salsa omogenea e liscia.

### PER LE ZUCCHINE IN SCAPECE

- 300g DI ZUCCHINE
- 500g DI OLIO DI GIRASOLE
- 15 FOGLIE DI MENTA
- 100g DI OLIO EVO
- ½ SPICCHIO DI AGLIO
- 50g DI ACETO DI MELE
- SALE

### PROCEDIMENTO PER LE ZUCCHINE

#### IN SCAPECE

Mondare e tagliare a rotelline sottili le zucchine

e farle asciugare su un canovaccio anche

per più giorni. Friggerle poi in un pentolino

in olio di girasole a 165°, scolarle e asciugarle.

Preparare una vinaigrette con aceto di lamponi,

olio extravergine di oliva, la menta sfogliata

e tritata grossolanamente, l'aglio affettato

sottile e il pepe e condire le zucchine fritte.

### PROCEDIMENTO FINALE

#### E IMPIATTAMENTO

Cuocere i Fusilli Sgambaro Etichetta Gialla

in acqua salata, scolarli e condirli in una ciotola

con le zucchine in scapece, il pesto di radicchio

e i pinoli avanzati. In un piatto fondo, con l'aiuto

di un pennello, spennellare un po' di salsa

di radicchio sulla base, sovrapporre i Fusilli

conditi e finire il piatto con qualche punta

di radicchio crudo, qualche fogliolina di menta,

una grattugiata di pecorino, una macinata

di pepe nero e qualche pinolo tostato.

Se desiderate decorare il piatto come

nel video, potete usare un cucchiaino di polvere

di barbabietole, uno di polvere di curcuma

e uno di pomodori secchi frullati: ad ognuno

aggiungete un po' di olio per creare i vostri

colori che potrete poi spennellarle sul piatto

come preferite.

*Buon appetito!*