MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000098
Registrata in data 16 Dic 2015 alle ore 16:43
da MARCO CONTURSI

Fusillo che si crede raviolo al pesto dell'agro

In origine doveva essere un raviolo ma poi ha preso un'altra strada ed è uscito un fusillo che coniuga ingredienti di eccellenza dell'agro nocerino sarnese e della costa d'Amalfi. Oltretutto, essendo un pesto freddo appena riscaldato dall' unione con la pasta, conserva intatti polifenoli e grassi insaturi di noci, olio extravergine e pomodori.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g fusilli freschi
400 g noci
10-12 pomodori secchi
4-5 pomodorini freschi
Olio extravergine e colatura q.b
Buccia di limone non trattato

Preparazione

Metter in un mixer olio, noci, pomodori secchi e freschi e frullare per pochi secondi evitando di ridurre in poltiglia troppo fine le noci. Quindi cuocere in acqua senza sale e aromatizzata con foglie di basilico i fusilli, scolarli al dente e saltarli in una padella col pesto, aggiungendo un po? d?acqua di cottura e la colatura secondo il proprio gusto e infine la scorza di limone grattugiata prima di servire

Vino consigliato

Tramonti bianco costa d'amalfi.