



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000301

Registrata in data 19 Mar 2016 alle ore 08:40

da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE

Fusilli vento d'Irpinia - I.P.S.E.O.A. G. De Gruttola - Vallesaccarda

Fusilli vento d' Irpinia.

Foto di Luciano Furia

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

g 40 Borragine (foglie)
q.b. Borragine (fiori)
g 40 olio extravergine di oliva
Cucchiaino da cucina n. 3 Caciocavallo podolico
Cucchiaino da cucina n.1 nocciole tritate
Cucchiaino da cucina 1/2 pinoli
Spicchi n.1 aglio bianco
g 300 farina di grano duro.
q.b. sale grosso
q.b. rosmarino
q.b. alloro
q.b. salvia

Preparazione

Aromatizzare l' olio con l' aglio, alloro, rosmarino e salvia. Lavare e sbollentare la borragine. Porre nel mixer la borragine con l' olio e gli altri ingredienti, aggiungendo acqua di bollitura della borragine fino ad ottenere un pesto cremoso ed omogeneo.

Bollire i fusilli e condirli con il pesto. Guarnirli con qualche scaglia di caciocavallo podolico, borragine preventivamente tagliata a julienne e frita e qualche fiore di borragine. Servire caldo.

Vino consigliato

Refiano - Fiano di Avellino di Tenuta Cavalier Pepe