



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003501 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Giu 2021 alle ore 08:25

da CATERINA CERAUDO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fusillone con pesto di finocchietto, pistacchio, mandorle e gamberi

Abbraccio la stagionalità. Il fusillone con pesto di finocchietto, pistacchio, mandorle e gamberi mi porta all'estate al caldo e alla freschezza. In cucina utilizzo utilizzo pochi elementi, cercando di esaltare i sapori semplici, con una spiccata componente vegetale che in molti piatti diventa la parte dominante della ricetta. Un percorso che rispecchia la salute, la materia prima e il gusto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

8 Gamberi rossi grandi
Marinati in olio, sale, limone e arancia
4 Acciughe sott'olio
1 Spicchio di aglio

Pesto di finocchietto:

70 g Mandorle
200 g Finocchietto fresco sbollentato e tritato
30 g Pistacchi
20 g Olio evo
10 g Acqua

Strumenti di cottura

pacojet

Preparazione

Mettere le mandorle e il pistacchio a idratare per una notte, sbollentare il finocchietto in acqua salata, fissare la clorofilla in acqua e ghiaccio, asciugare e tritare.

Mettere tutti gli ingredienti nel pacojet, abbattere a pacossare.

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente, nel frattempo in una padella mettere uno spicchio d'aglio senza anima, 4 acciughe e olio evo, sciogliere le acciughe, togliere l'aglio e mettere il pesto nella padella. Appena pronta la pasta, ripassarla in padella con il condimento e mantecare con qualche goccia di succo di limone.

Impiattare al centro di un piatto fondo a forma di nido, infine aggiungere i gamberi sopra.

La ricetta ha partecipato a:

Donne - il festival della salute e del benessere femminile. Napoli, Lungomare Caracciolo 1-2 luglio 2021