



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

FUSILLI CON PINOLI, RUCOLA E CRUDO

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

140 g di fusilli
1 mazzetto di rucola
50 g di prosciutto crudo
20 g di pinoli
1/2 cucchiaino di aceto balsamico
2 cucchiai di Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Cuocete la pasta al dente in abbondante acqua salata. Fate tostare i pinoli in una larga padella senza alcun condimento fino a che saranno dorati. Tagliate il prosciutto crudo a striscioline e fate rosolare per qualche istante da entrambi i lati con l'olio. Spezzettate la rucola con le mani dopo averla lavata e asciugata bene. Scolate la pasta, versatela nella padella con il crudo, unite i pinoli, la rucola e l'aceto. Spolverizzate con una macinata di pepe e fate saltare a fiamma vivace per qualche minuto. Servite la pasta subito ben calda.

