



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

FUSILLI INTEGRALI CON FILETTI DI SGOMBRO

zampetteinpasta.blogspot.it



Ingredienti:

300 g fusilli integrali
3 pomodori ramati
1 vasetto filetti di sgombro sott'olio da 160 g
12 olive nere denocciolate
6 filetti d'acciuga
basilico
origano
Olio evo Dante
sale alle erbe

Preparazione:

Tagliate a cubetti i pomodori e metteteli a scolare, metteteli poi in una capiente terrina e conditeli con foglioline di basilico sminuzzate, origano, sale e olio. Unite i filetti di sgombro sott'olio sgocciolati e sminuzzati grossolanamente. Lessate i fusilli in abbondante acqua leggermente salata tenendoli al dente. Tritate le olive nere e i filetti d'acciuga, diluite con 2 cucchiaini d'olio e 2 di acqua della pasta, unite ai pomodori e sgombri. Condite la pasta con il condimento, mescolando bene. Si può mangiare subito o anche fredda!

