



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

CONCHIGLIE CON MOUSSE DI MORTADELLA E NOCCIOLE

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

Conchiglie

1 cucchiaio di Olio Dante

Sale q.b.

1 pizzico di noce moscata in polvere

15/20 nocciole (io ho usato quelle non pelate)

3 fettine di mortadella fresca

150 g di philadelphia.

Preparazione:

Mettere l'acqua per la pasta a bollire e salarla. Una volta che comincerà il bollore versarci dentro le conchiglie e lasciar cuocere. In un mixer tritatutto versare le nocciole tritandole grossolanamente quindi passarle in una ciotolina per ora. Sempre nel mixer versare tutti gli altri ingredienti quindi olio, mortadella, philadelphia e noce moscata e far girare le lame fino a quando si saranno amalgamati per bene formando una morbida mousse omogenea. Una volta pronta la pasta scolarla un minuto prima e versarla in una padella, aggiungerci la mousse assieme ad un bicchiere di acqua di cottura della pasta, accendere il gas e far sciogliere la mousse rendendola leggermente liquida terminando anche la cottura della pasta. Impiattare versandoci sopra le nocciole tritate.

