



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

FUSILLI CON CREMA DI ZUCCHINE E PESTO DI POMODORINI SECCHI E OLIVE NERE

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

fusilli
pepe nero da macinare q.b.
una ventina di olive nere denocciolate
1/2 scalogno
3 cucchiaini di trito di basilico e prezzemolo
2 zucchine
sale fino q.b.
3 cucchiaini di Olio evo Dante
30 g di tritato biologico di pomodoro essiccato al sole

Preparazione:

Mettere a bollire in una pentola l'acqua per la pasta e salarla, quando bollerà versarvi dentro la pasta. Intanto tagliare le zucchine a pezzettini e metterle assieme alla cipolla tritata finemente, al trito di basilico e prezzemolo e 2 cucchiaini di olio in una padella, lasciar cuocere a coperchio chiuso e a metà cottura salare e pepare a piacere. Nel frattempo tagliare a rondelle le olive ed unirle assieme al tritato di pomodori secchi e battere il tutto leggermente in un mortaio o su una tavoletta di legno con il batticarne. Quando le zucchine saranno cotte passarle al mixer, assieme a mezzo bicchiere di acqua prelevata dalla pentola della pasta, per ridurle in crema. Quindi rimetterle nuovamente nella padella dove erano state cotte aggiungendovi anche il pesto di olive e pomodorini, mescolare bene e lasciar insaporire per un paio di minuti su fornello a gas a fiamma media quindi spegnere. Scolare la pasta un minuto prima della fine della cottura e versarla nella padella con la crema di zucchine riaccendendo la fiamma, terminare la cottura e versare subito nei piatti.

