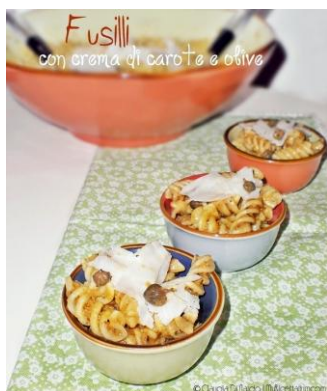




PASTA FREDDA CON CREMA DI CAROTE E OLIVE

www.myricettarium.com



Ingredienti per 2 persone:

g 200 fusilli integrali

g 100 fusilli

4 carote piccole (o 2 grandi)

8 olive nere

2 manciate di capperi piccoli sotto sale

Olio Extravergine di Oliva Condisano Dante (arricchito con vit. D)

sale

pepe nero

Raspadura

Preparazione:

Mettete i capperi in acqua a dissalare per circa 30 minuti. Grattugiate le carote e frullatele assieme alle olive ed olio sufficiente. Cuocete e scolate la pasta al dente, dopodiché freddatela sotto l'acqua fredda. In una ciotola amalgamate la pasta con la crema di olive e carote, unite i capperi ben sciacquati, aggiustate di olio, sale e pepe e prima di servire, aggiungete anche la raspadura di grana.