LO SPEZIALE

Fusilli con Cavolfiore e Acciughe

Fusilli di grano Triticum Turanicum del Monastero di Siloe.

lospeziale.bio

Fusilli con Cavolfiore e Acciughe

INGREDIENTI

Fusilli *360 g* | **Cimette di cavolfiore** *300 g* | **Acciughe sott'olio** *4 filetti*
Aglio *1 spicchio* | **Pangrattato** *4 cucchiai* | **Peperoncino** *1*
Timo fresco | **Olio extravergine d'oliva** | **Sale** *q.b.* | **Pepe** *q.b.*

PROCEDIMENTO

Tuffate le cimette del cavolfiore in acqua bollente salata per 3-4 minuti, scolatele e tenetele da parte.

In una padella fate dorare l'aglio nell'olio, poi toglietelo e aggiungete i filetti di acciuga a sciogliere. Unite il peperoncino sminuzzato e le cimette di cavolfiore e saltate il tutto per qualche minuto.

In una seconda padella fate dorare il pangrattato con un filo d'olio. Scolate i fusilli al dente e conditeli con il sugo preparato.

Trasferite nei piatti da portata, cospargete con timo fresco e pepe a piacere e servite subito.

Fusilli di grano Triticum Turanicum del Monastero di Siloe.

Scansiona e acquista.

lospeziale.bio

VOXART.IT