



Fusilli con rucola e pinoli

Ingredienti

1 scalogno

50 gr di pinoli, o mandorle, o pistacchi

un mazzetto di rucola

500 gr di pomodorini datterini

olio extra vergine di oliva q.b.

peperoncino q.b.

sale q.b.

400 gr fusilli

Per prima cosa mettete sul fuoco una pentola con l'acqua per cuocere la pasta.

Iniziate a tagliare in 4 i pomodorini e metteteli in un piatto.

Affettate sottilmente lo scalogno e soffriggetelo in poco olio extravergine di oliva, appena dorato aggiungete i pinoli e fateli soffriggere, in caso sceglieste di usare mandorle o pistacchi, tritateli grossolanamente con un coltello e procedete con la ricetta.

A questo punto aggiungete i pomodorini che avete precedentemente tagliato, fate cuocere qualche minuto aggiustate di sale e peperoncino mettete due mestolini di acqua calda, presa dalla pentola, coprite e fate cuocere a fuoco dolce. fate attenzione a non cuocere troppo il sugo, altrimenti si asciugherà troppo.

Nel frattempo cuocete la pasta. Preparate una scodella mettendo dentro una manciata di rucola tagliata, scolate la pasta e mettetela sopra, aggiungete il sugo e rimestolate x benino, impiattate e aggiungete ancora un ciuffetto di rucola.

Spolverizzate di parmigiano.

Buon appetito!

N.B. questo piatto deve essere abbastanza piccante, ma aggiustatelo a vostro gusto.