

Fusilloni al kamut con pesto di rucola e pecorino moliterno *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Fare un pesto frullando la rucola con il pecorino, i pinoli, il sale e l'olio. Deve risultare non troppo fluido ma nemmeno troppo secco, quindi aggiungere ad occhio la giusta quantità di olio per portarlo alla consistenza desiderata. Preparare delle crostine di pecorino mettendo delle strisce di pecorino grattugiato su un foglietto di carta da forno e passandolo in forno a microonde per 1 minuto alla massima potenza. Mettere a cuocere la pasta in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione. Una volta cotta, condire la pasta con il pesto appena preparato.

Impiattare la pasta con l'aiuto di un coppapasta, con un po' di pinoli freschi affianco e un crostolo di pecorino sopra.

Consigli

Potrete gustare un'ottima cena con i vostri fusilloni al kamut, portando in tavola una buona bottiglia di Sauvignon dell'Alto Adige.

Curiosità

Il pecorino di Moliterno è una specialità che trae le sue origini dall'omonima località che si trova nella regione Basilicata, con il nome corretto di Canestrato di Moliterno.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Fusilli 200 grammi (al kamut)

Rucola 30 grammi

Pecorino 30 grammi (moliterno)

Pinoli 15 grammi

Olio

Sale