

---

# Casarecce con mortadella, santoreggia, capperi e pistacchi

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Una ricetta davvero gustosa con combinazioni originali. Facilissimo da preparare e alla portata di tutti è un primo piatto profumato e dal sicuro successo. Dal Blog La Piccola Casa**

Mi sono trovato in terrazzo una piantina di santoreggia alquanto rigogliosa: ho preso due rametti e li ho portati in cucina per utilizzarli. Subito ho pensato di preparare un secondo a base di carne però poi pian piano mi è venuto in mente che avrei potuto fare un sugo. Ho quindi scelto delle buone casarecce e mi son messo a pensare a cosa avrei potuto mettere nel sugo. All'improvviso mi è venuta in mente la mortadella, ma croccante! Per rafforzare il croccante ho pensato al sapore tendente al dolce del pistacchio, classico compagno di avventura nella mortadella. Per completare il tutto un po' di pomodoro e qualche capperi di pantelleria. Detto fatto: in meno di 20 minuti le casarecce facevano bella mostra di sé al centro dei piatti. La prova assaggio è stata superata ampiamente e la richiesta del bis da parte di tutti credo sia stata la miglior prova della riuscita del piatto.

## **Ingredienti per 4 persone:**

320 grammi di casarecce

200 grammi di mortadella tagliata un po' più spessa

100 grammi di pistacchi

Alcuni rametti di santoreggia fresca

Passata di pomodoro

Un cucchiaino di capperi di Pantelleria sotto sale

Olio e.v.o.

Sale e pepe

Mettere a bollire l'acqua. Quando sta bollendo salare e cuocerci la pasta per il tempo indicato. Nel frattempo tagliare a piccole strisce la mortadella, quindi farla andare in una padella capiente a fiamma vivace sino a quando non risulterà croccante. Togliere con una pinza la mortadella e metterla da parte in un piatto caldo. Nella stessa padella versare due cucchiaini d'olio, qualche cucchiaino di passata di pomodoro, aggiungere i pistacchi e i capperi (io ci lascio il sale attorno in modo da non salare il sugo), infine i rametti di santoreggia. Far andare per 5 minuti. Aggiustare di sale e pepe. Scolare la pasta bella al dente e trasferirla nella padella col sugo, aggiungere la mortadella preparata precedentemente e far saltare per un paio di minuti.

Servire al centro del piatto e buon appetito a tutte e tutti!