

---

# Una pasta semplice e gustosa: scialatielli al limone con mortadella, pistacchi di Bronte e finocchietto

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

## Ecco la ricetta per una pasta davvero veloce e facile da preparare ma molto gustosa e saporita

Tempo fa avevo preso un pacco di scialatielli al limone, un formato di pasta creato ad Amalfi verso la fine degli anni settanta dallo chef Cosentino.

Visto che questo formato di pasta da il meglio di se saltato in padella, ho pensato di farli andare con un po' di mortadella leggermente abbrustolita in padella e con del pistacchio di pronte, a un matrimonio perfetto con la mortadella, inoltre ho aggiunto una nota fresca e particolare con del finocchietto fresco, vi consiglio di tenerne sempre una piantina sul terrazzo, per completare il tutto poco pepe bianco a piacere per dare un po' di smart in più.

Come dicevo la ricetta è davvero semplice e veloce da preparare, si cucina mentre bolle l'acqua e si può dire che in 15 minuti la pasta è intavola pronta per essere letteralmente divorata come è successo alla mia :)

Ecco quindi la semplicissima ricetta per questa ottima e gustosa pasta:

### Ingredienti per due persone

150 grammi di scialatielli

80 grammi di mortadella tagliata a fette

---

una manciata di pistacchi di Bronte sgusciati

finocchietto selvatico fresco

sale

pepe bianco

Olio extra vergine di oliva

Mettere su l'acqua, salare e quando bolle cuocere la pasta secondo i tempi indicati lasciandola al dente. Nel frattempo tagliare a listarelle la mortadella e in un mortaio pestare leggermente i pistacchi. Tostare leggermente in padella i pistacchi con una generosa grattata di pepe bianco. metterne da parte un cucchiaino, quindi aggiungere le listarelle di mortadella e farle leggermente abbrustolire, aggiungere la pasta, un po' di acqua di cottura, un filo d'olio e un po' di finocchietto spezzettato grossolanamente, far saltare per un minuto, quindi servire al centro dei piatti, aggiungere un po' del pistacchio messo da parte prima e decorare con qualche rametto di finocchietto.

Buon appetito a tutte e tutti