
Fusilli con crema di broccoletti e acciughe

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un abbinamento veramente azzeccato, un sugo che la pasta trafilata a bronzo permette di assorbire meglio, rendendo il piatto davvero gustoso. Dal blog La piccola casa

Ho sempre saputo che l'abbinamento broccoletti e acciughe fosse veramente azzeccato, così quando l'altra sera la Fra mi ha detto che le sarebbe piaciuto mangiare una pasta con le acciughe, ho subito pensato che avrei potuto abbinarle all'ottima crema di broccoletti di Anguillara che avevo in dispensa, una ricetta velocissima e, nel mentre che Ginevra giocava con la sua cucina, la pasta era in tavola. La trafilatura a bronzo della pasta ha permesso un maggiore "assorbimento" del sugo rendendo il piatto davvero gustoso. La facilità di preparazione e la velocità di realizzazione mi han quindi portato a chiamare questo piatto "detto fatto" :-)) e posso di nuovo confermare l'abbinamento broccoletti / acciughe.

Ecco quindi la ricetta per questi ottimi fusilloni "detto fatto" con crema di broccoli e acciughe salate

Ingredienti per due persone:

160 grammi di Fusilloni trafilati a bronzo

8 acciughe sotto sale

Olio evo

Crema di broccoletti

un peperoncino

Mettere a bollire l'acqua, salare e quando bolle cuocerci i Fusilloni per il tempo indicato sulla confezione. Nel frattempo sciacquare le acciughe per eliminare il sale in eccesso, tagliarne due a pezzettini e mettere da parte. Versare un paio di cucchiai d'olio in padella e farci sciogliere a caldo le due acciughe. Quindi versare alcuni cucchiai di crema di broccoletti e il peperoncino aperto in due, quindi far andare per una decina di secondi. Al tempo scolare la pasta e versarla nella padella insieme al sugo, aggiungere quindi i pezzetti di acciuga, far saltare velocemente per amalgamare il tutto. Trasferire nei piatti sistemando al centro aiutandosi con un coppa pasta e aggiungere due acciughe per porzione.

