



MANDRAROSSA

Caterina Piazza – Menfi, Sicilia

Pasta con broccolo affucato

Primo

Ingredienti:

- 500 gr. di fusilli
- 1 broccolo media misura
- 1 bottiglia di salsa di pomodoro
- 1 cipolla
- sale q.b.
- basilico q.b.
- cannella q.b.
- chiodi di garofano q.b.
- 100 gr. di mandorle

Preparazione:

Si pulisce il broccolo e si taglia a pezzettini. Si prepara abbondante cipolla in una casseruola con dell'olio e si fa rosolare. Si aggiunge il broccolo a pezzetti e si fa insaporire con la cipolla, successivamente si aggiunge la salsa di pomodoro e un po' di acqua. Si aggiungono gli aromi: sale, basilico, un pizzico di cannella, chiodi di garofano. Si lascia cuocere il tutto mezz'ora circa. Nel frattempo si cuoce la pasta e si condisce con il broccolo. Si spolvera il tutto con mandorle abbrustolite e tritate. A questo punto si può infornare per 10 minuti per rendere la pasta più gustosa.

Abbinamento:

Mandarossa Viognier

www.mandarossa.it



Mandarossa Copyright - Riproduzione Riservata - Foto Giò Martorana


