

PRIMI PIATTI

Fusilli con mollica

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

400 g di farina di grano duro
100 g di mollica di pane raffermo
aglio
prezzemolo
olio di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparete un impasto con farina, acqua, sale e ricavatene dei cilindri lunghi una decina di centimetri e del diametro di uno.

Arrotolateli e scaldate l'olio in un padellino e aggiungete l'aglio e il pane sbriciolato finemente.

Rimestate con un cucchiaio di legno, quindi versate il tutto sulla pasta cotta al dente.