

PRIMI PIATTI

Sedanini broccoletti, moscardini e pesto di prezzemolo allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di sedanini
due broccoli siciliani
300-400 g di moscardini già puliti
prezzemolo
zafferano
pinoli
sale
olio extravergine d'oliva
aglio.

PREPARAZIONE

1 Cuocere a vapore i broccoletti.

Nel frattempo mettere in uno stecchino lungo 3 spicchi d'aglio non sbucciati e porli in una padella larga con abbondante olio.

Quando la buccia dell'aglio si scurisce leggermente buttarci i moscardini tagliati a pezzetti.

Farli saltare a fuoco vivace per un pochino fino a che sono diventati rossi, poi rallentate la cottura e coprire (se c'è poco liquido aggiungete 1/2 bicchiere d'acqua).

Preparare nel frattempo il pesto di prezzemolo.

In un mixer mettere le foglioline di prezzemolo, un mucchietto di pinoli e tritare finemente, poi a filo aggiungere l'olio fino a rendere il tutto molto liscio.

Aggiungere lo zafferano e mescolare molto bene.

Terminata la cottura dei moscardini, toglierli dalla padella e nello stesso olio di cottura fare saltare i broccoletti.

Cuocere la pasta nell'acqua a bollore, unire ai broccoletti i moscardini e saltare delicatamente.

Scolare la pasta al dente e unirvi il pesto allo zafferano e mantecare molto bene, poi versarci dentro i broccoletti e i moscardini.