

PRIMI PIATTI

Fusilli al pesto di cavolo nero

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Fusilli al pesto di cavolo nero...si ma cos'è 'sto cavolo nero? Chi non è mai stato in Toscana forse fa fatica a capire esattamente cosa sia. Si tratta di un cavolo a foglia lunga tipico del periodo invernale, si dice che debba essere raccolto dopo la prima gelata.

In Toscana viene utilizzato molto nelle zuppe e nelle minestra ma anche sui crostini ed è ingrediente fondamentale per la famosa ribollita.

Noi ci abbiamo voluto fare un pesto e devo dire che il risultato è stato molto soddisfacente, vi invitiamo a provarlo!

INGREDIENTI

FUSILLI anche altri tipi di pasta, anche lunga - 400 gr

CAVOLO NERO 1 mazzetto

MANDORLE 1 presa

PINOLI 1 presa

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PECORINO ROMANO grattugiato - 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le foglie di cavolo nero rimuovendo la costa centrale e conservando solo la foglia verde scura.

Salate una pentola d'acqua a bollore e fatevi lessare il cavolo nero per circa 15 minuti.





- 2 Scolate il cavolo e trasferitelo in una ciotola con dell'acqua molto fredda per fissarne il colore.



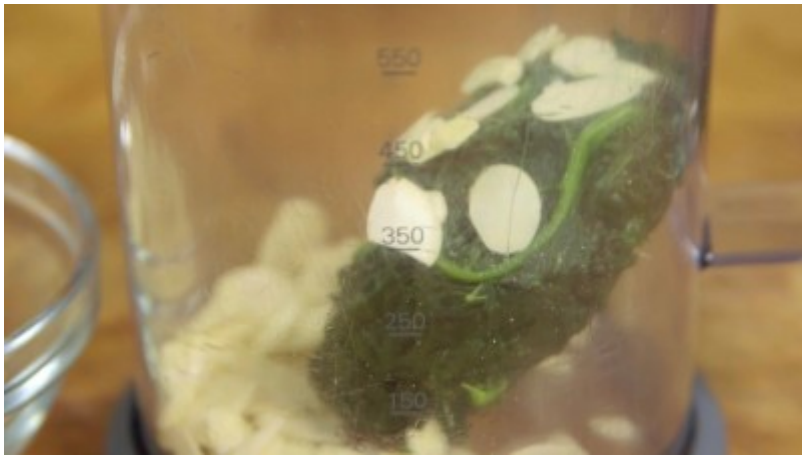
- 3 Utilizzando la stessa acqua usata per lessare il cavolo nero, fate lessare i fusilli.



- 4 Strizzate bene il cavolo e trasferitelo in un bicchiere che possa andar bene per un frullatore ad immersione.



5 Aggiungete le mandorle, i pinoli, l'aglio e l'olio extravergine d'oliva.





- 6 Unite anche il parmigiano grattugiato ed il pecorino. Frullate tutto fino ad ottenere una salsa liscia. Trasferitela in una ciotola.





- 7** Scolate la pasta e trasferitela nella ciotola con il pesto e mescolate per condire alla perfezione.



- 8** Servite la pasta al pesto di cavolo nero ancora ben calda.



CONSIGLIO