



Ogni venerdì, in casa Martelli, Chiara cucina una fresca

Insalata mediterranea con i FUSILLI DI PISA

INGREDIENTI:

per quattro persone

300 gr. di fusilli di pisa
40 gr. di olive nere denocciolate
40 gr. di capperi con gambo
20 gr. di pinoli tostati
20 gr. di pomodori pachino
20 gr. di mozzarelline ciliegia
2 coste di sedano bianco
20 foglioline di basilico
peperoncino macinato fresco
olio extravergine di oliva,
sale q.b. e pepe bianco

Cuoci i Fusilli di Pisa® in abbondante acqua salata per 7 minuti circa. Nel frattempo, taglia i pomodorini in due, riduci le olive a listarelle e le coste di sedano a cubetti.

Scola la pasta e passala velocemente sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura.

In una ciotola capiente versa la pasta e aggiungi le verdure tagliate, aggiusta di olio, sale e pepe.

Impiatta guarnendo ogni scodella con 5 mozzarelline e una manciata di foglie di basilico e pinoli.

*Si ringrazia per la ricetta l'Antica Osteria al Castello di Lari.

martelli
famiglia di pastai
dal 1926