

*Ideale per una
silhouette perfetta*



Fusilli con indivia, ricotta e noci

INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

- 280 g di fusilli o altra pasta corta
- 2 cespi di indivia
- 150 g di ricotta
- 40 gherigli di noce tritati
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe

ESECUZIONE

Lavare e mondare l'indivia eliminando le foglie più esterne, dividerla in due, togliere gran parte del torsolo e poi tagliarla a striscioline.

In un saltapasta mettere 1 cucchiaio di olio, unire l'insalata e rosolarla a fuoco vivace mescolando con un cucchiaio di legno, deve restare asciutta e ben croccante, al termine sistemare di sale e pepe.

Nel frattempo lessare i fusilli in abbondante acqua a bollore salata, scolarli al dente e passarli direttamente nel saltapasta, unire la ricotta a pezzetti e mantecare bene il tutto. Unire le noci tritate, un filo di olio e servire.

ispirato al film

IL
DIAVOLO
VESTE
PRADA

disponibile in DVD

