



Fusilli con verdure e capperi

INGREDIENTI

ingredienti per 2 persone

- 160 gr di fusilli
- 10 gr di carote
- 10 gr di porro
- 10 gr di verza
- 20 gr di pomodori ciliegia
- 10 gr di capperi
- olio extravergine d'oliva
- sale

ESECUZIONE

Tagliare a julienne carote, porro e verza.

Saltare separatamente le verdure con dell'olio extravergine, unire poi i pomodorini conditi tagliati a spicchi e i capperi.

Scolare la pasta e tenere in padella per qualche minuto.

Si ringrazia lo chef Carlo Cracco, Amico dei bambini di N.P.H., per aver donato questa ricetta, realizzata nelle cucine del suo ristorante di Milano.



UTENSILE CONSIGLIATO

SALTAPASTA

Il saltapasta è uno strumento che serve per la preparazione dei condimenti e per la successiva lavorazione della pasta prima del servizio in tavola. La sua forma riunisce quindi le caratteristiche di una casseruola piccola che usualmente serve per fare i sughi, con quelle di una padella che si utilizza per incorporare i sughi alla pasta. I bordi alti e l'ampia curvatura facilitano le operazioni di rimescolatura con arnesi da cucina o manipolazioni al salto.

