

— AGRICOLA —

PANARESE

Gigli con pesto di cavolo nero, salsiccia, funghi e pecorino

Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di cottura della pasta: 8/10 minuti

Grado di difficoltà: 2/5

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di Gigli	200 gr di funghi porcini
400 gr di cavolo nero	1 rametto di salvia o nepitella
30 gr di mandorle pelate	50 gr di scaglie di pecorino stagionato
30 gr di pinoli tostati	Olio extravergine di oliva q.b.
50 gr di parmigiano reggiano	Sale q.b.
2 spicchi di aglio	Peperoncino q.b.
250 gr di salsiccia	Olio di arachide q.b.

Preparazione per il pesto di cavolo nero e le chips:

Pulire le foglie di cavolo nero rimuovendo la costa centrale e conservando solo la foglia verde scura. Lessare il cavolo in una pentola di acqua bollente salata e cuocere per circa 10 minuti. Scolare e trasferirlo in un contenitore con acqua e ghiaccio per fissarne il colore.

Nell'acqua di cottura del cavolo cuocere i gigli per 8 minuti.

Per il pesto trasferire in un contenitore alto il cavolo, i pinoli, le mandorle, l'olio, un pizzico di sale e frullare con un frullino ad immersione.

Per la chips di cavolo, portare a 180°C l'olio di arachide e friggere due foglie di cavolo per un minuto.

Preparazione per le salsicce e funghi:

Soffiggere uno spicchio d'aglio nell'olio, aggiungere la salsiccia sgranata e portarla a metà cottura. In un'altra padella soffriggere un altro spicchio di aglio con olio, peperoncino e salvia, aggiungere i funghi porcini tagliati a cubetti e portare a cottura. A questo punto aggiungere la salsiccia.

Quando i gigli saranno cotti mantecare nella padella con i funghi e le salsicce, aggiungere il parmigiano e il pesto di cavolo nero.

Mettere la pasta su un piatto di portata, decorando con delle scaglie di pecorino stagionato e delle chips di cavolo nero.