

Fusilli di Gragnano, con crema di broccoli, paprika, salsicce e mandorle

Ingredienti per 4 persone:

350g Fusilli di Gragnano "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
500 g di broccoli
2 salsicce
50 g di mandorle in lamelle
un pizzico di paprika piccante
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale



Procedimento

Lavare e mondare il broccolo, quindi sbollentarlo in acqua bollente salata per 10 minuti. Scolarli e saltarli in una padella ampia con 1 spicchio di aglio, un filo di olio e un pizzico di paprika piccante.

Versarli poi in una brocca per mixer, eliminando l'aglio. Tenere da parte la padella senza lavarla, perché ci servirà poi.

Intanto riscaldare un'altra padella con un filo d'olio extravergine di oliva, sfilare i budelli dalle salsicce, ridurle in briciole e cuocerle fino a doratura. Tenere in caldo. Tostare le lamelle di mandorle in una padella antiaderente.

In una pentola d'acqua bollente e salata, lessare la Pasta (consigliamo 1lt di acqua ogni 100g di Pasta). Prelevare un mestolo di acqua di cottura e versarlo nella brocca con i broccoli insieme ad un filo di olio. Azionare il mixer e ridurre la verdura in purea.

Versare la crema di broccoli nella stessa padella dove sono stati cotti ed aggiungere la pasta al dente, leggermente scolata. Lasciare insaporire i fusilli per alcuni minuti. Impiattarli con le briciole di salsiccia, le mandorle tostate e un velo di paprika piccante.