

Fusilli di granoduro con moscardini e pesto di pistacchi(Sicilia)



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

100 gr di semola di grano duro
200 gr di farina 00
Sale q.b
Acqua tiepida
600 gr di moscardini puliti
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
30 ml di olio evo
40 ml di vino bianco secco
150 gr di pistacchi tostati
30 gr di pecorino
25 gr di olio evo

Istruzioni per la preparazione

Fusilli di grano duro

Montare il gancio a spirale; nella ciotola inox versare le farine con un pizzico di sale fino e avviare per 20 secondi a velocità minima. In questo modo ci si assicura di avere una miscela omogenea di farine. Avviare a velocità minima



aggiungendo acqua tiepida a filo durante la lavorazione; appena inizia a formarsi un composto a briciole aumentare la velocità a 2 fino ad avere un impasto omogeneo di consistenza leggermente più dura di quella della pasta del pane. I tempi e la quantità di acqua sono indicativi in quanto dipendono dall'umidità delle farine. Lasciar riposare la pasta coperta da pellicola alimentare.

Nel frattempo togliere il coperchio per le lavorazioni a bassa velocità e posizionare il torchio per la pasta con la trafila per i fusilli. Disporre un piano di lavoro spolverato con farina e iniziare la trafilatura della pasta inserendola nell'apposito foro e tagliando i fusilli delle dimensioni desiderate con il taglia pasta. Durante la lavorazione mettere i fusilli già formati a seccare sul piano infarinato fino al loro utilizzo.

Moscardini

Montare il gancio con spatola a spirale e mettere l'olio nella ciotola inox.

Impostare la temperatura a 130°C con fase di mescolamento 3 e aggiungere l'aglio e la punta del peperoncino. Aggiungere i moscardini quando l'aglio sarà imbriondito, impostare il conto alla rovescia su 3 minuti; trascorso questo tempo sfumare con il vino bianco e proseguire la cottura per ancora 7 minuti.

Pesto di pistacchi

Rimuovere il coperchio superiore e, nella presa veloce, montare il frullatore con caraffa in acciaio inox. Inserire nel bicchiere i pistacchi, il formaggio e l'olio; tritare e se necessario emulsionare con altro olio.

Montaggio del piatto

Portare a bollore l'acqua nella ciotola inox del Cooking Chef e salare. Cuocere i fusilli al dente, scolarli e saltarli con i moscardini, quindi condirli con il pesto di pistacchio. Finire con un filo di olio di oliva e decorare con una foglia di prezzemolo.