

## 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 velocita' minima. In questo modo ci si assicura di avere una miscela omogenea di farine. Avviare a velocita' minima aggiungendo acqua tiepida a filo durante la lavorazione; appena inizia a formarsi un composto a briciole aumentare la velocita' a 2 fino ad avere un impasto omogeneo di consistenza leggermente piu' dura di quella della pasta del pane. I tempi e la quantita' di acqua sono indicativi in quanto dipendono dall'umidita' delle farine. Lasciar riposare la pasta coperta da pellicola alimentare.

Nel frattempo togliere il coperchio per le lavorazioni a bassa velocita' e posizionare il torchio per la pasta con la trafilatura 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.