

FUSILLI ORTO MARE SPECIAL DI RUBINA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- 1 cipolla
- vino bianco (120ml)
- latte (120ml)
- zucchine (200gr)
- pinoli (40gr)
- polpa di granchio (250gr)
- pepe nero
- fusilli (350gr)

Come si prepara

Tagliare le zucchine a sigarini e la polpa di granchio a rondelle. Far saltare leggermente nell'olio la cipolla tagliata a rondelle e aggiungere le zucchine, far rosolare per 3 minuti.

Aggiungere la polpa di granchio, regolare di sale e pepe e aggiungere il vino per farlo evaporare a fiamma vivace, cuocere per 5 minuti.

Intanto far tostare i pinoli in un padellino girandoli continuamente fino a quando saranno dorati e croccanti.

Nel frattempo lessare la pasta e scolarla molto al dente, trasferirla nel sugo e finire la cottura a fiamma alta aggiungendo i pinoli tostati, il latte e girare continuamente fino a quando si sarà asciugato il liquido e si sarà formata una gustosa crema di condimento.

Servire e buon appetito!

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags





pesce, pasta corta, surimi, fusilli orto mare special, fusilli mare