

LINGUINE CON FINOCCHI E NDUJA



RICETTA PER 5 PERSONE

500 grammi di linguine
un finocchio grande
150 g di nduja
olio extravergine d'oliva q.b.
sale qb
pecorino romano q.b.
1 spicchio d'aglio

SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo a bollire 800 ml di acqua già salata. Copriamo sempre con M. C.

Mettiamo dentro i finocchi già puliti e tagliati a quarti. Li scottiamo per circa 10 minuti, poi li solleviamo e li adagiamo in un piatto.

Nell'acqua dove abbiamo scottato i finocchi mettiamo dentro la pasta, copriamo con M. C. e visto che l'acqua è già bollente facciamo trascorrere soltanto 12 minuti di cottura a fiamma bassa.

Nel frattempo in un altro tegame mettiamo un giro d'olio extravergine d'oliva e mettiamo ad appassire l'aglio per 3 minuti, buttiamo dentro i finocchi scottati e li rosoliamo per circa 5 minuti. Poi prendiamo la metà dei finocchi e li frulliamo con un robot da cucina.

Trascorsi i minuti di cottura versiamo il pesto di finocchi nella pasta, mantechiamo assieme alla nduja, impiattiamo e decoriamo con il resto dei finocchi e nduja.

Paolo Fugali