



RICETTA: FUSILLI CIPOLLOTTI E CAVOLFIORI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fusilli
- 4 cipollotti
- 12 pomodorini 1 spicchio d'aglio
- 1 cavolfiore piccolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale
- pepe

Preparazione:



Taglia i pomodorini in quattro parti (1). Pulisci il cavolfiore, elimina le foglie esterne più dure, lavalo e dividilo a cimette molto piccole (2). In una pentola porta a ebollizione abbondante acqua, sala e metti a cuocere il cavolfiore per circa 10 minuti, quindi butta la pasta (3).



Pulisci i cipollotti privandoli delle radici e della parte verde, lavi, asciugali e tagliali a listarelle (4). Sbuccia l'aglio e tritalo finemente. Metti l'olio in un tegame e fai appassire l'aglio tritato e i cipollotti, insaporisci con un pizzico di sale e pepe. Aggiungì i pomodori (5) e cuoci per 5 minuti. Unisci la pasta e il cavolfiore, mescola e aggiungi un filo d'olio (6), fai saltare un paio di minuti e servi.

Olio consigliato:



Gentile