

Fusilli con taleggio Dop, olive taggiasche, pesto di rucola, pomodorini e capperi

Ricetta fresca, estiva, leggera e veloce da preparare con pochi semplici passaggi



Condividi

Primi PiattiDa 0 a 30 MinutiFacile4 Persone

PREPARAZIONE

Cominciate con la preparazione del pesto di rucola. Unite in un mixer tutti gli ingredienti. Frullate fino ad ottenere un pesto omogeneo.

Tagliate il Taleggio D.O.P. a cubetti ed i pomodorini a metà.

Fate cuocere i fusilli in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Raffreddateli e poi trasferiteli in una ciotola e conditeli con il pesto di rucola. Unite i capperi, i pomodorini, le olive ed il Taleggio D.O.P. e mescolate bene. Servite.

► 05/08/2023

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- fusilli *280 gr*
- Taleggio D.O.P. *200 gr*
- olive taggiasche
- pomodorini *20*
- capperi *q.b.*
- rucola *100 gr*
- noci tostate *70 gr*
- aglio *spicchio*
- olio extravergine d'oliva *50 gr*
- sale
- pepe

STAGIONE

Estate