



Vizio & Sfizio

FUSILLONI CON ARINGA, RADICCHIO, UVETTA E PINOLI (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

280 gr. fusilloni (Pastificio Verrigni)

1 cespo radicchio di Treviso

3 filetti di aringa affumicata

1 cucchiaio colmo di pinoli

1 scalogno

2 cucchiaini uvetta, semi di finocchietto

brandy

olio e.v.o., sale

PROCEDIMENTO

Mettete in ammollo l'uvetta in un poco di acqua tiepida con il brandy. Prendete i filetti di aringa ed ammolateli nel latte per qualche ora, per far perdere il sale.

Tostate i pinoli in un padellino antiaderente, senza alcun grasso, così da far sprigionare meglio il loro aroma.

Sgocciate i filetti di aringa, tagliateli a pezzetti e togliete le eventuali lisce presenti. Tritate lo scalogno e rosolatelo dolcemente in un'ampia padella con un filo d'olio. Quindi unitevi il radicchio precedentemente lavato e tagliato a pezzetti. Fatelo appassire dolcemente. Regolate di sale. Al termine della cottura unite anche l'uvetta scolata e strizzata e qualche seme di finocchio.

Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e terminate la cottura nella padella del radicchio, aggiungendo qualche cucchiaio della sua acqua di cottura.

Unite l'aringa. Mescolate per bene e spegnete il fuoco. Servite in piatti individuali rifinendo con un giro d'olio ed i pinoli tostati.

Buon Appetito !!!