

LA PASTA DELL'AUSER PER RICORDARSI DEGLI ANZIANI.



Con la Pasta dell'Auser aiuti il Filo d'Argento, il servizio telefonico dedicato agli anziani soli ed emarginati. Con la Pasta dell'Auser compi un'azione buona due volte: al sapore della solidarietà, infatti, aggiungi quello dell'impegno sociale, perché questa pasta sostiene il progetto Libera Terra che restituisce alla collettività i beni confiscati alle mafie.

**Spaghetti di grano duro biologico AUSER
con pesto alla siciliana su fondutina di burrata**

(dosi per 4/6 persone)

500g di spaghetti
500 g di pomodorini Pachino
50g di basilico (più qualche foglia per la decorazione)
40g di pinoli tostati
½ spicchio d'aglio senza anima
50g parmigiano reggiano grattugiato
200g burrata
100g brodo vegetale
Sale e pepe q.b.

Mettere a bollire l'acqua, salarla e buttare la pasta. Nel frattempo preparare un'altra pentola di acqua bollente salata e incidere con un coltello i pomodorini; tostare i pinoli in forno. Mentre la pasta cuoce, sbollentare i pomodorini per 30 secondi e poi raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio; scolare i pomodorini, togliere la pelle e i semi. In un frullatore a bicchiere mixare i pomodorini, il basilico, i pinoli tostati, l'aglio e il parmigiano ottenendo un composto omogeneo.

Versare la salsa in un'ampia padella antiaderente.

A parte, frullare la burrata aggiungendo il brodo poco a poco fino a ottenere la giusta cremosità; versare a specchio nei piatti. Scolare la pasta e farla saltare a fuoco medio nella padella con il composto precedentemente mixato.

Impiattare, creando con la forchetta nidi di pasta sulla crema di burrata.

Decorare a piacere con foglie di basilico fresco.

*una pasta
buona
due volte !!*



L' AUTORE DELLA RICETTA è **Renzo Canavesi**, giovane chef di Gallarate (VA) che si è perfezionato in ristoranti prestigiosi.


auser
Volontariato Lombardia



Donazione con Libera Terra
Auser aderisce
all'Istituto Italiano
della Donazione,
organismo garante della
trasparenza ed efficacia
dell'utilizzo dei fondi.

**FILO D'ARGENTO
NUMERO VERDE
800.995.988**

CHIAMATA GRATUITA SENZA SCATTO ALLA RISPOSTA



www.auser.lombardia.it