

## LA RICETTA: CUCINA CON LA PASTA DI AUSER!

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 tostatati
- 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 tostatati, 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.

L'AUTORE DELLA RICETTA è Renzo Canavesi, giovane chef di Gallarate (VA) che si è perfezionato in ristoranti stellati in Italia e all'estero.

  
Volontariato Lombardia

## LA RICETTA: CUCINA CON LA PASTA DI AUSER!

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 tostatati
- 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 tostatati, 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.

L'AUTORE DELLA RICETTA è Renzo Canavesi, giovane chef di Gallarate (VA) che si è perfezionato in ristoranti stellati in Italia e all'estero.

  
Volontariato Lombardia