

## Pasta con limone friarielli e alici



Faby Scarica: Pasta, friarielli e alici

Ed ecco il piatto di [Faby Scarica](#) per [Pasta Rummo](#)

## Pasta friarielli e alici

Ricetta di Luciano Pignataro



## Ingredienti per 4 persone

- 320gr di pasta
- 500gr di broccoli friarielli
- buccie di 2 limoni
- 100gr di acqua
- 140 di zucchero
- 12 filetti di alici di Cetara
- 100gr di pecorino Carmasciano media stagionatura
- olio
- aglio
- peperoncino
- sale

## Preparazione

Per la salsa di friarielli:

pulite i friarielli, tenendo le cimette piccole da parte.

In una padella rosolate un fondo con olio aglio, una punta di peperoncino, una volta imbionditi, sollevate aglio e peperoncino e inserite le foglie di broccoli, lasciate appassire e portate avanti la cottura con l'aggiunta di brodo vegetale.

Quando saranno ben cotti, frullate con l'aiuto di un mixer e filtrate. a questo punto potete cominciare ad assaggiare, mi raccomann...senza mangiarla tutta, per aggiustarla di sale.

Tenete in caldo, per poi condire la pasta....

Per il limone semi candito:

Ve ne faccio fare direttamente 2 di bucce, perché è un ingrediente così versatile, che potrete testarne vari abbinamenti...comunque...ecco qua...

Preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, nel frattempo Pelate i limoni con l'aiuto di un pela carote, e, una volta bollito lo sciroppo, spostate dal fuoco e inserite le bucce di limone.

Bollite la pasta (...io ne calerei almeno il doppio...se volete un consiglio...)

in abbondante acqua salata,

Nel frattempo, preparate il nostro classico amato fondo...olio aglio e peperoncino...sempre na ntecchia! e 2 filetti di alici e una volta rosolati, sollevate e inserite la crema di broccoli, con le cimette ancora crude e lasciate cuocere leggermente.

Una volta al dente, sollevate la pasta dall'acqua e inseritela nella padella, in cui è pronta ormai la nostra crema di friarielli, spadellate aggiungendo qualche buccetta di limone tritata a coltello, e appena la salsa, vi pare più densa...che avvolge la pasta...ci siete...state per mangiare!

Impiattate disponendo i fusilli sui piatti su cui poggiate qualche buccia di limone, un paio di pezzi di alici e il pecorino Carmasciano a microplane.

buon appetito!