

FRIGO WEEKLY 169

INIZIATIVE



ARMANDO
LA CURA DEL GRANO



La vita è una combinazione di pasta e magia.

FEDERICO FELLINI

Pasta Armando

Trafilata al bronzo, è realizzata con soli due ingredienti lavorati secondo il metodo tradizionale: semola di grano duro 100% italiano della filiera Armando e acqua. Il suo sapore inconfondibile si riconosce tra mille.



CONSIGLIO ECO Coprire sempre la pentola con un coperchio per ridurre i tempi di ebollizione e quindi limitare lo spreco di energia.

www.alezionedisostenibilita.it

A LEZIONE CON PASTA ARMANDO INSIEME IN CUCINA

Continua l'iniziativa nelle scuole di cucina, sia amatoriali che professionali, in collaborazione con Pasta Armando, che ha presentato le caratteristiche distintive della sua pasta: veri e propri indicatori di qualità, riconoscibili nei suoi migliori formati. Tutte le scuole coinvolte stanno utilizzando la pasta in modo sempre più creativo, coinvolgendo corsisti e studenti nella realizzazione di ricette sia tradizionali che innovative. Sono nate così tante idee interessanti e momenti speciali, arricchiti dai formati di Pasta Armando, che grazie all'alto contenuto proteico garantisce una tenacità ideale per accompagnare ogni lezione in compagnia, così come ogni pasto a casa.



RICETTA

Fusilli al pesto di zucchine, provola, pomodori confit e zeste di limone

Ricetta di Cookin Factory - Torino

Ingredienti per 4 persone

320 g di Fusilli Armando
250 g di provola affumicata
Zeste di un limone non trattato
q.b. sale
q.b. pepe
3 zucchine medie
6-7 foglie di basilico fresco
15 g di pinoli
2-3 cucchiaini di pecorino grattugiato
200 g di pomodorini ciliegino o datterini, tagliati a metà
1 cucchiaino di zucchero di canna
q.b. origano secco
Olio extravergine d'oliva

Preparazione

Disponi i pomodorini su una teglia rivestita con carta forno, con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Condiscili con un filo d'olio, una spolverata di zucchero di canna, origano e un pizzico di sale. Inforna a 140°C per circa 2 ore, fino a quando saranno appassiti ma ancora succosi. In una padella, cuoci le zucchine con un filo d'olio fino a quando saranno morbide. Trasferiscile in un mixer insieme a basilico, pinoli, pecorino, un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine d'oliva. Frulla fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Porta a ebollizione una pentola di acqua salata e cuoci i Fusilli Armando al dente, seguendo le indicazioni sulla confezione. Scolali, conservando un po' di acqua di cottura. In una padella capiente, unisci i fusilli al pesto di zucchine, aggiungendo un po' di acqua di cottura per amalgamare bene. Aggiungi la provola a cubetti e mescola fino a quando inizierà a sciogliersi, creando una consistenza filante. Unisci i pomodorini confit e mescola delicatamente. Impiatta i fusilli e completa con le zeste di limone grattugiate al momento per un tocco fresco e aromatico.

