



FUSILLI CON PESTO DI MANDORLE E CAVOLFIORE

Ingredienti

300 gr di fusilli integrali
150 gr di cavolfiore verde
150 gr di cavolfiore bianco
150 gr di mandorle
Aglio disidratato
1 spicchio di aglio
40 gr di parmigiano
peperoncino
Olio extra vergine di oliva

Procedimento

In un mixer preparare un pesto con alcune cimette di cavolfiore verde, la menta, l'aglio disidratato, il parmigiano, due cucchiaini di olio extravergine di oliva, le mandorle e un paio di cubetti di ghiaccio.
Frullare fino ad ottenere una crema.

Saltare in una padella con un filo d'olio uno spicchio d'aglio per 2 minuti, eliminarlo e unire i due tipi di cavolfiore tagliati a piccole cimette, salare e

insaporire con il peperoncino, cuocere per 20 minuti, aggiungendo poca acqua calda.

Lessare la pasta in acqua salata, quando sarà al dente trasferirla nella padella con i cavoli e padellarla aggiungendo il pesto di mandorle.

Servire subito.