



Casarecce senza glutine di Mohamed

PREPARAZIONE 10 min | COTTURA 15 min | DIFFICOLTÀ facile

INGREDIENTI per 6 persone

Casarecce 1908	500 gr.
Porro	4-5
Pomodorini secchi	150 gr.
Olive nere al forno	100 gr.
Aglio	2-3 spicchi
Masala	1-2 cucchiaini
Rosmarino fresco	1 rametto
Uvetta passa	50 gr.
Brodo vegetale	q.b.
Sale	q.b.
Olio e.v.o.	q.b.

PROCEDIMENTO

1. Mondare e tagliare il porro, quindi farlo rosolare in olio e.v.o. con un cucchiaino di Masala e gli spicchi di aglio in camicia.
2. A cottura terminata, con un mixer ad immersione, eliminare l'aglio e creare una vellutata di porri con l'aggiunta di brodo vegetale. Aggiustare infine di sale e pepe.
3. Tagliare a listarelle i pomodorini secchi e le olive nere, quindi condire il tutto in una ciotola con olio e.v.o., uvetta passa e rosmarino.
4. Cuocere in abbondante acqua le casarecce, con sale grosso ed un cucchiaino di e.v.o., quindi saltarle brevemente in padella con il condimento di pomodorini, olive, uvetta e rosmarino.
5. Servire le casarecce sulla vellutata di porri e terminare il piatto con una spolverata leggera di masala, un filo d'olio e.v.o. a crudo e rosmarino fresco.

