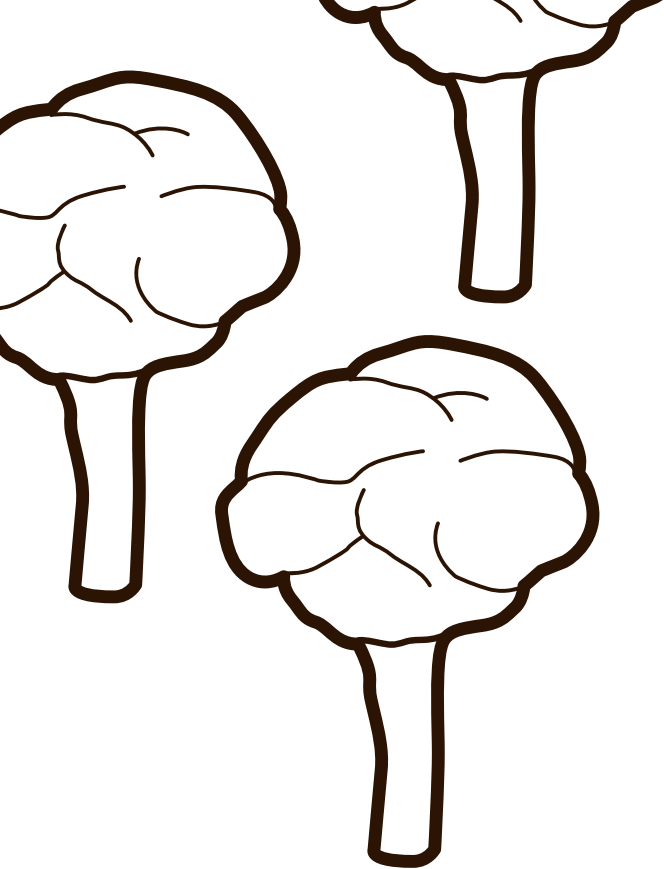




Ingredienti per 6 persone

200 gr di pasta integrale
200 gr di mugnolini
1 alice sotto sale (facoltativo)
Pane raffermo grattugiato grosso
Scalogno o cipolla
Peperoncino
Aglio

Pasta integrale con mugnolini e mollica fritta

Lavare i mugnolini e separare gli steli dai fiori. In una pentola di acqua bollente salata far lessare gli steli per circa 10 minuti. Una volta cotti, scolarli e ripassarli in una padella in cui si è soffritto in olio dello scalogno tritato. Dopo qualche minuto frullare aiutandosi con poca acqua di cottura fino ad ottenere una salsa liscia e non troppo densa.

Nella stessa acqua bollente cuocere la pasta insieme alle infiorescenze dei mugnolini. Nel frattempo, in una padella soffriggere in olio uno spicchio di aglio, peperoncino a piacere e, se vi piace, un filetto di alice dissalata. Aggiungere un paio di cucchiaini di pane grattugiato da lasciare insaporire per pochi minuti. Scolare la pasta e i fiori di mugnolini nella padella con la salsa e amalgamare aiutandosi con dell'acqua di cottura. Servire la pasta con sopra la mollica fritta.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.