



## **FUSILLI PEZZULLO CON CREMA DI BROCCOLI, ACCIUGHE E BOTTARGA DI TONNO**

### ***Ingredienti per 4 persone:***

**350 g di fusilli Pezzullo**  
**300 g di broccoli calabresi**  
**50 g bottarga di tonno**  
**5 filetti d'acciughe**  
**2 aglio**  
**Mezza cipolla bianca**  
**Olio extra vergine d'oliva**  
**Peperoncino**  
**Sale e pepe q.b.**

### ***Procedimento***

***Pulite e tagliate i broccoli.***

***Conservate qualche cima per la guarnizione del piatto.***

***Preparate a parte un fondo con olio e cipolla alla julienne, fate rosolare, aggiungete i broccoli, il brodo vegetale e fate cuocere per 10 minuti circa.***

***Una volta cotto, frullate il tutto al fine di ottenere una crema semi densa. Se necessario aggiungete un po' di sale.***

***Cucinate la pasta e a parte preparate un fondo con olio, aglio, acciughe e prezzemolo.***

***Rosolate il tutto e aggiungete un po' d'acqua di cottura dalla pasta eliminando gli spicchi d'aglio. Spadellate la pasta in questo sugo.***

***Per impiattare: adagiate sul fondo del piatto la crema di broccoli, aggiungete sopra la pasta a forma di cilindro e, infine, guarnite con fette di bottarga e cime di broccoli.***

