

## Fusilli con pomodori secchi e...

---



Per 🍷 🍷 🍷 🍷

### Ingredienti

320 gr di fusilli  
80 gr di pomodori secchi  
20-30 gr di pinoli  
un bel ciuffo di prezzemolo  
3 filetti di acciughe sott'olio  
60 gr di mozzarella di bufala  
olio extravergine di oliva  
aceto  
sale

### Procedimento

Mettere in ammollo i pomodori per 20 minuti con acqua e 3 cucchiaini di aceto. Nel frattempo tritare con la mezzaluna il prezzemolo, i pinoli, le acciughe. Tagliare a cubetti la mozzarella. Sciacquare e strizzare i pomodori e tagliarli a striscioline in senso della larghezza. Mettere in una terrina tutti gli ingredienti, tranne la mozzarella e aggiungere qualche cucchiaio d'olio. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e passare nella terrina e amalgamare tutti gli ingredienti, aggiungere infine la mozzarella e servire.