

PASTA AL CAVOLFIORE

1,5 kg di cavolfiore, tagliato a fiorellini grandi

olio d'oliva

2 grossi spicchi d'aglio

sbucciati e tritati 6 filetti di acciughe

peperoncino,

sale e pepe

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

500 g di penne rigate

Cuocere il cavolfiore in abbondante acqua salata, non farlo ammorbidire. Rosolate l'olio e l'aglio, poi aggiungete i filetti di acciuga schiacciandoli con una forchetta.

Aggiungere il cavolfiore scolato e lessato, spezzandolo con una forchetta.

Incorporare il peperoncino e il pepe, controllare il sale.

Condire con la pasta cotta e scolata.

Aggiungere il prezzemolo tritato e mescolare di nuovo.

Servire il parmigiano a parte.

CROSTOLI

Arancia e Cioccolato

Crostoli al cioccolato 350 g di farina "00"

2 cucchiaini di zucchero a velo

2 cucchiaini di cacao,

2 uova intere

35 ml di olio d'oliva

la scorza, tritata finemente di 1 arancia

1 cucchiaio di succo d'arancia

50 ml di liquore, come Cointreau o Grand Marnier

In una ciotola di frusta elettrica mettere la farina, lo zucchero a velo, il cacao, le uova, l'olio d'oliva, la scorza e il succo d'arancia e il liquore e frullare il tutto con il gancio per impastare fino a formare una palla. Avvolgere la pasta nella pellicola e conservare in frigorifero per almeno 30 - 60 minuti.

Stendere la pasta per i Crostoli con una macchina per la pasta con le impostazioni n. 1, 3 e 5.

Provare a stendere la pasta alla larghezza della macchina per la pasta, quindi tagliare la pasta a strisce larghe circa 3 cm con un tagliapasta scanalato quindi utilizzando il tagliapasta scanalato tagliare il centro e rovesciare le strisce.

Scaldare l'olio in una padella (io consiglio l'olio di semi di girasole) e ad una temperatura di 160 gradi, cuocere i crostoli fino a doratura e toglierli con una schiumarola su un piatto foderato di carta da cucina, una volta raffreddati e scolati, spolverare con zucchero a velo.