



Fusilli con verdure, burrata e Prosciutto crudo San Pietro

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 360g fusilli bucati
- 240g Prosciutto crudo San Pietro
- 2 grosso peperone giallo
- 200g burrata
- 8 mini-zucchine
- 12 foglie di basilico
- q.b. una manciata di rucola già lavata
- 8 carciofini sott'olio
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Lavare il peperone e fatelo arrostito in padella, finché tutta la pelle sarà nera e abbrustolita.
2. Trasferire il peperone in un sacchetto richiuderlo bene e farlo raffreddare.
3. Lavare e tagliare le zucchine a rondelle.
4. Scaldare 4 cucchiai di olio d'oliva in una padella antiaderente e rosolare le zucchine per 2-3 minuti finché risulteranno leggermente dorate, ma ancora al dente.
5. Sgocciolare i carciofini e tagliarli a spicchi.
6. Riprendere il peperone, ripulirlo della pelle, eliminare il picciolo e i semi interni. Tagliare a striscioline.
7. Riunire in una ciotola zucchine, peperone, carciofini, le foglie di basilico spezzettare con le mani e metà della rucola. Condire con un filo d'olio, sale e pepe.
8. Spezzettare con le mani la burrata e il Prosciutto crudo San Pietro.
9. Lessare la pasta in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione.

10. Raggiunta la cottura al dente, scolare la pasta e versarla nella ciotola col condimento mescolandola bene.
11. Suddividere la pasta nei piatti, guarnirla con la burrata e il Prosciutto crudo San Pietro. Completare con un filo di olio d'oliva, decorare con la rucola rimasta e servire subito.