Pomì
O Così. O Pomì.

Fusilli con ragù di broccoli

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Broccolo verde: 1 grande
- Cipollotti freschi: 2
- Fusilli: 400 gr
- Olio extra vergine di oliva: 40 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

For this recipe we used:

Passata Classica 800 gr

Preparazione

Pulire il broccolo, mettere le cime e le foglie più tenere in uno contenitore, sciacquarlo con acqua corrente, scolarlo, posizionarlo nel contenitore del varoma e mettere da parte.

Mettere 2 cipollotti nel boccale e tritare 6 Sec.Vel.5, raccogliere il trito con la spatola e riportarlo sul fondo verso le lame, aggiungere l'olio e rosolare 3 min.100°Vel.1.

Aggiungere la **Passata di Pomodoro Pomì**, regolare di sale, di pepe e chiudere il coperchio, posizionare il varoma con dentro il broccolo e cuocere 10 min.Temp.Varoma Vel.2 e poi 15 min.100°Vel.2.

Finita la cottura, togliere il broccolo dal boccale e metterlo in una ciotola capiente, versare la salsa di pomodoro e mescolare con un cucchiaio.

Mettere a bollire una pentola con abbondante acqua salata e cuocere i fusilli, scolarli e metterli nuovamente nella pentola vuota.
Versare sui fusilli il ragù di broccoli, accendere la fiamma e mescolare in modo da amalgamare il tutto.
Mettere i fusilli nei piatti e servire subito.

Consigli
Dopo aver mescolato nella pentola i fusilli con il ragù di broccoli, aggiungere 2 cucchiai di pecorino grattugiato, o di grana, mescolare ancora e servire.

E' possibile sostituire i cipollotti con uno spicchio di aglio: basterà metterlo intero nel boccale e dopo averlo fatto rosolare con l'olio per 3 min.100°Vel.1, toglierlo e inserire la passata, come da ricetta.