

Fusillotti al pesto, pomodorini, olive e fiocchi di latte



Padella utilizzata [Domo](#) linea [Maiolica](#)

Buongiorno a tutti amici e amiche...in un lampo siamo già a venerdì.

Che settimana incasinata ho appena trascorso...un sacco di cose da fare, programmare ed organizzare...il tutto molto rallentato da questo caldo pazzesco!

Sapete quanti gradi c'erano ieri pomeriggio nella mia cucina? 29.2°!!!!!!

Per riuscire a cucinare qualcosa ho dovuto accendere il condizionatore...Come vi accennavo nel precedente post, qualche sera fa sono stata ad una bellissima serata a Milano ospite di Kraft food, dove in una meravigliosa cucina professionale nello spazio [In Kitchen Loft](#), insieme ad altre simpatiche blogger e giornaliste, mi sono cimentata nella preparazione di alcuni piatti sfiziosi utilizzando per l'appunto i prodotti Kraft.

Alla fine di questa simpatica e bellissima esperienza, abbiamo mangiato i piatti da noi cucinati...alcuni poi sono stati preparati dagli Chef Viviana Varese e dallo chef Alessandro Gioè, uno fra tutti questo primo meraviglioso, una pasta davvero saporita e colorata, che ho subito pensato avrebbe fatto furore sulla mia tavola.

Beh, così è stato...

L'altro ieri sera mi sono messa subito a sperimentare e devo dire che il risultato ci ha completamente soddisfatti!

Che buona.....

La prossima volta abbonderò un pochino di più col pesto, ho volutamente deciso di stare parca per rendere la preparazione un pochino più leggera visto il gran caldo (in realtà si avrebbe più voglia di bere che di mangiare...), ma era favolosa anche così!



Mia figlia, che non mangia nessun tipo di formaggio (a parte la spolverata di parmigiano sulla pasta...) non ha fatto una piega e se l'è finita tutta senza fiatare.

Sfido io! Ingredienti:

metto le dosi per 4 persone, per noi 3 le ho un pochino diminuite ed ho apportato qualche piccola modifica dalla ricetta originale

200 gr fiocchi di latte, per me [Jocca](#)

300 gr pasta formato fusilli, io ho utilizzato la meravigliosa pasta [Fusillotti Rummo Lenta Lavorazione](#)

250 gr pomodorini ciliegia o datterino

20 gr parmigiano reggiano grattugiato

olivette taggiasche o d'altro tipo, comunque nere

4 cucchiaini olio extravergine d'oliva per me [Dante](#) 100%
italiano
sale fino
un mazzetto di basilico
pinoli q.b

Preparazione:

In una grande padella antiaderente, mettere un filo d'olio e far saltare qualche minuto i pomodorini ben puliti, lavati e tagliati a metà.

Nel frattempo mondare il basilico, lavatelo, asciugatelo delicatamente e mettetelo nel mixer unendo un pizzico di sale, l'olio rimasto, il parmigiano ed azionate in modo da ottenere un pesto fluido ed omogeneo.

Cuocete i fusillotti in abbondante acqua salata, scolateli al dente, metteteli in padella con i pomodorini saltati, unite il pesto, le olive snocciolate (e se volete tagliate a rondelle) e mantecate bene.

Unite per ultimo i fiocchi di latte Jocca...una metà unitela mentre mantecate, l'altra parte lasciatela nel mezzo.

Spolverizzate con una manciata di pinoli, come consiglia Viviana Varese...tocco davvero molto gradito!

Questa ricetta non è farina del mio sacco, ma credetemi ci è piaciuta davvero talmente tanto, e so per certo che spesso apparirà sulla mia tavola...grazie mille a chi l'ha ideata!

Ora vi lascio con alcune foto della serata...

Grazie a [Paola](#), Marco e [Serena](#), a tavola con me e ai simpaticissimi ragazzi della Kraft che sono stati davvero squisiti nei nostri confronti!



Non spaventatevi la mia faccia era un pò stravolta dal caldo, eheheh!





Guardate quante cose buonissime abbiamo preparato e mangiato...in quelle mattonelle di biscotti c'è anche il mio zampino!E per finire vorrei dirvi che in [Sale e pepe kids](#) del mese di Giugno c'è una paginetta che parla di me e del mio piccolo blog pasticci...davvero una piccola, grande soddisfazione!

Un abbraccio e buon fine settimana

Simona