



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta con finocchio 'rizzu'



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella, teglia**

Ingredienti

- 400 g di mascolini
- 400 g di maccheroncini
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 80 g di pecorino grattugiato
- 2 spicchi d'aglio
- 4 mazzi di finocchio riccio di montagna (finocchietti)
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione Pasta con finocchio 'rizzu'

Passo 1.

Pulite, lavate, lessate i finocchietti e tenete da parte l'acqua di cottura.

Passo 2.

Fate rosolare due spicchi d'aglio tagliati a fettine sottili, in olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete i finocchietti tritati e lasciate insaporire.

Passo 3.

Pulite il pesce, diliscatelo e friggetelo.

Passo 4.

Portate ad ebollizione l'acqua di cottura dei finocchietti, salatela e cuocetevi i maccheroncini.

Passo 5.

Scolate la pasta al dente e conditela con parte dei finocchietti.

Passo 6.

Prendete una teglia, mettete a strati, i maccheroncini, i mascolini, i finocchietti rimasti e il pecorino.

Passo 7.

Mettete in forno caldo a 180 C per dieci minuti e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)