
Fusilloni di kamut con polipetti

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una pasta gustosa con capperi di Pantelleria e pomodorini. Dal blog [La piccola casa](#)

Era un po' di tempo che volevo preparare questi fusilloni di kamut ma non avevo mai un'idea buona per il sugo con cui accompagnarli, poi finalmente è arrivata l'occasione, mi è bastato vedere dei piccoli polipetti per immaginarmi subito l'accostamento, gli altri ingredienti li avevo già pronti, dei pomodori ciliegini, poca cipolla e per arricchire il gusto degli ottimi capperi di Pantelleria. Detto fatto, la ricetta era pronta nella mente bastava solo mettersi dietro ai fornelli e preparare il tutto. Nel sugo ho scelto di non aggiungere sale in quanto avrei "sfruttato" quello dei capperi che oltretutto si arricchisce del loro sapore, la pasta poi lasciata al dente l'ho fatta saltare con il sugo per farne assorbire meglio sapori e profumi. Il piatto è risultato davvero delizioso e gustoso, ben bilanciato nei sapori, e con profumi mediterranei. E' stato anche sicuramente gradito dai commensali perché nel tempo che io scattavo la foto al mio piatto loro erano già al bis... Ecco quindi la ricetta per questi ottimi fusilloni con polipetti e capperi di pantelleria. **Ingredienti per due persone:** 160 grammi di fusilloni di kamut o di generico Khorasan un cucchiaino di capperi di Pantelleria al sale due etti di polipetti due etti di pomodorini una piccola cipolla tritata uno spicchio d'aglio vino bianco secco prezzemolo fresco tritato grossolanamente sale un peperoncino olio extra vergine di olia Iniziare pulendo l'interno dei polipetti, quindi sciacquarli per bene, mettere su l'acqua per la pasta salarla e cuocerli i fusilloni di kamut per il tempo previsto, nel frattempo far imbiondire la cipolla tritata con qualche cucchiaino d'olio e lo spicchio d'aglio, aggiungere i polipetti e bagnare con poco vino bianco secco, far sfumare l'alcool e continuare la cottura a fiamma moderata per alcuni minuti quindi aggiungere i pomodorini tagliati a metà e i capperi di pantelleria. Terminare la cottura per una decina di minuti quindi scolare la pasta al dente e farla saltare in padella con il sugo per un paio di minuti. Servire al centro del piatto e guarnire con il trito grossolano di prezzemolo. Buon appetito a tutte e tutti. Dal blog [La piccola casa](#)