

---

## Fusilli colorati in pesto di sedano

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Il sedano viene utilizzato crudo, bollito per insaporire il brodo oppure soffritto insieme a carota e cipolla nel classico soffritto all'italiana. Con il sedano si possono preparare anche semplici antipasti, dalla classica associazione con altre verdure, come la carota e il finocchio (crudité), da intingere in un pinzimonio; alla preparazione di piccoli spuntini che realizzerete tagliando la costa di sedano in pezzi di 6-7 centimetri e riempiendo l'incavo con mascarpone e gorgonzola. È gustoso anche in insalata, tagliato a rondelle molto sottili, con gherigli di noce e scaglie di parmigiano, condito con una emulsione di olio, sale, limone e pepe. Ingredienti (4 persone) 350 grammi di fusilli colorati (rossi, verdi e bianchi), 80 grammi di parmigiano grattugiato, 200 grammi di sedano, 1 spicchio d'aglio, 50 grammi di gherigli di noci, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, poca noce moscata, sale e pepe nero da macinare. Per la presentazione 4 - 5 gherigli di noce due cucchiaini di scaglie di parmigiano, 4 ciuffetti di foglie di sedano, olio extravergine d'oliva. Preparazione Mondare e lavare il sedano, eliminando eventuali piccoli filamenti. Separare le coste dalle foglie. Tagliare le coste a rondelle dello spessore di circa mezzo centimetro. Tritare le foglie di sedano con uno spicchio di aglio, versare a filo due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, aggiungere i gherigli di noci e il parmigiano grattugiato, insaporire con del sale e della noce moscata grattugiata. Continuare a frullare fino ad ottenere una salsa morbida e ben legata, se necessario aggiungere ancora dell'olio. Nel frattempo far saltare, in un cucchiaino di olio, le rondelle di sedano, regolare di sale e macinare del pepe nero. Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocere i fusilli. Scolare la pasta ben al dente, passarla nella padella con le rondelle di sedano saltate, unire il pesto di sedano ed amalgamare con cura. Presentazione Decorare con gherigli di noce, qualche scaglia di parmigiano e delle foglie di sedano. Terminare mettendo un filo di olio a crudo e servire.