

Isabella Prezioso, Locanda La Molara: Pasta al grano arso con cerfoglio



Summonte. "Con l'inizio della Primavera arriva il cerfoglio. Quest'erba selvatica nasce proprio in questo periodo dell'anno e viene utilizzata per la preparazione della famosissima e tradizionale pizza con l'erba che si fa nel periodo di Pasqua in Irpinia". **Isabella Prezioso**, Chef e titolare del Ristorante "Locanda La Molara", rinomato per la preparazione di piatti della tradizione irpina, qualità e servizio al top, presenta una delle ricette tipiche del periodo della Santa Pasqua e naturalmente non soltanto. Pietanze speciali che si "incastrano" col "piacere" in un tempo medio-lungo.

"La **pasta al grano arso** con cerfoglio è una delle specialità con riferimento a quanto appena "detto". Questo il procedimento da seguire:

Lavare bene le foglie di cerfoglio sotto acqua corrente per poi spezzarle e metterle nel mortaio insieme all'olio all'aglio ed il parmigiano. Pestate fino a che non si formi una crema liscia ed omogenea. Nel frattempo in una pentola fate bollire l'acqua dove andrete a cuocere la pasta.

Prendere una padella e con un filo d'olio appena caldo aggiungete il preparato la pasta cotta al dente e mantecare il aggiungendo ancora un po' di parmigiano e pepe bianco".