

Trigliazzi e finocchietto mollicati



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- 300 gr di trigliazzi (formato di pasta tipicamente lucano ottenuto con farina e acqua e incavati con 4 dita, detti anche 4 dita o strascinat)
- 100 gr di mollica di pane raffermo ridotta in briciole
- 10 gr di pinoli
- 1 cl di olio extravergine di oliva
- un mazzetto di cuore di finocchietto selvatico
- 1 spicchio di aglio

Cuocete il finocchietto in acqua, scolate senza buttare via l'acqua che servirà per la cottura della pasta, tritate lo spicchio d'aglio e fatelo imbiondire nell'olio, aggiungete i pinoli tritati grossolanamente, fateli tostare. Aggiungete il finocchietto in precedenza cotto e tritato. Cuocete la pasta nell'acqua di cottura del finocchio, scolatela e saltatela nel soffritto di finocchietto e pinoli, a parte soffriggete la mollica di pane con olio extravergine d'oliva e aggiungetela all'ultimo minuto alla pasta.