

Pasta al pesto di frutta secca

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 10 g di basilico (peso netto delle foglie)
- 30 g di noci
- 10 g di pinoli
- 1 spicchio di aglio di piccole dimensioni
- Sale
- 1 peperoncino secco di piccole dimensioni
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 10 g di Parmigiano Reggiano
- 10 g di pecorino sardo
- 160 g di pasta



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano. Per una variante vegan puoi realizzare il pesto senza Parmigiano e Pecorino.

PREPARAZIONE

- Lavare e asciugare con cura le foglie di basilico e rimuovere il gambo e la nervatura centrale.
- Metterle nel mixer assieme a noci, pinoli, aglio, un pizzico di sale ed il peperoncino privato dei semi. Frullare con piccoli colpetti fino ad ottenere un trito grossolano.
- Unire due cucchiaini d'olio, i formaggi grattugiati e continuare a frullare sempre piano piano a piccoli colpetti fino ad ottenere un composto fine e cremoso. Unire un altro filo d'olio se il composto risultasse troppo denso.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con il pesto in una zuppiera.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Trofie, boccoli, fusilli, linguine, trenette

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.