

Pasta al pesto, pomodorini e pinoli

La **pasta al pesto, pomodorini e pinoli** è un primo piatto estivo veloce da preparare e molto fresco, perchè il sugo è preparato a crudo.

La **pasta al pesto, pomodorini e pinoli** si può preparare con qualsiasi tipo di pomodorino (ottimi anche i fragolini) e di formaggio stagionato. Al posto del Fiore Sardo si possono fare scaglie di Parmigiano o ricotta salata.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 10 pomodorini tipo Pachino
- Sale
- 30 g di Pesto genovese
- 160 g di pasta
- Olio extravergine di oliva
- 10 g di pinoli
- Fiore sardo

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e metterli in un colino. Unire un pizzico di sale e lasciarli riposare, mescolando di tanto in tanto, affinché perdano il liquido di vegetazione.
- Mettere il pesto in una ciotola grande abbastanza da condirci la pasta e coprirla con un piatto o pellicola trasparente, altrimenti potrebbe scurire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla, con una ramina forata, direttamente dentro la ciotola del pesto. Mescolare accuratamente, quindi unire i pomodorini ed un filo d'olio a crudo.
- Servire decorando con i pinoli e le scaglie di Pecorino.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

trofie, mezze penne, strozzapreti, boccoli.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano contenuto nel pesto.