



PASTA

Bucatini con pesto alle mandorle



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

560K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Bucatini

6 Pomodori rossi

80 g di Mandorle non pelate

20 foglie di Basilico fresco

4 spicchi di Aglio

20 g di Pecorino grattugiato

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete nel mixer le mandorle insieme agli spicchi d'aglio sbucciati (si tratta di un pesto con molto aglio, eventualmente potete diminuirne la dose) e tritati grossolanamente.
- Aggiungete le foglie di basilico lavate e ben asciugate e i pomodori, spellati, tagliati a metà e privati dei semi. Unite un pizzico di sale, una spolverata di pepe e un filo d'olio e azionate il mixer per pochi secondi: il pesto deve rimanere granuloso e non diventare troppo rosso.

- Lessate la pasta e scolatela al dente; conditela con il pesto, completate con una spolverata di pecorino grattugiato e servite.

Emilia Daniele

I consigli di Emilia

- Eliminate il germoglio interno degli spicchi: l'aglio avrà un sapore meno forte.
- Se sostituite metà mandorle con la stessa quantità di pinoli, otterrete un pesto dal sapore leggermente meno dolce e più aromatico.