



PASTA

Spaghetti al pesto di pomodori secchi

10 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
660K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Spaghetti

80 g di Pomodori secchi sott'olio

80 g di Pinoli

20 g di Parmigiano grattugiato

20 g di Parmigiano a scagliette

1 spicchio di Aglio

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete i pinoli in una piccola padella antiaderente e tostateli per 2-3 minuti a fuoco basso senza alcun condimento, finché saranno dorati; mescolateli sempre con una paletta perché non si scuriscano e infine spegnete e fateli intiepidire.

- Versate i pinoli in un mixer, aggiungete i pomodori a pezzetti, l'aglio a cui avrete tolto la radichetta, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e uno di pepe. Azionate il mixer per qualche secondo, poi unite l'olio e tritate ancora finché otterrete un composto morbido e omogeneo, ma non riducetelo a purea. Se fosse necessario, aggiungete poche gocce di acqua.
- Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata, scolatela molto al dente, tenendo il colapasta nella ciotola in cui la servirete (così si scalderà con l'acqua bollente). Svuotate la ciotola dopo pochi secondi e conservate a parte un po' di acqua della pasta; versatevi dentro il pesto e diluitelo con qualche cucchiaino dell'acqua tenuta.
- Unite subito la pasta nella ciotola con il pesto e mescolatela bene, poi distribuitela nelle fondine. Condite con il parmigiano a scaglie, decorate con foglie di basilico e servite subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Dato che il pesto di pomodori secchi in frigo si conserva parecchio, potete prepararlo in anticipo. Quando ne avete bisogno basta che ne preleviate la quantità desiderata e la riscaldiate in padella per un paio di minuti. Dovete solo avere l'accortezza di aggiungere il parmigiano solo alla fine, quando deciderete di usare il pesto. Conservate il pesto in frigo, ricoperto di olio extravergine di oliva e chiuso ermeticamente in un barattolo. Si conserverà fino a un mese.