

Rigatoni al pesto rosso

Data: 10 marzo 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Sfruttiamo ancora i pomodori e la loro grande versatilità. Pensate ad un pesto, non il classico genovese, ma ad un pesto rosso fatto, appunto, coi pomodori freschi e secchi. A lavoro!

INGREDIENTI:

- 350 gr di rigatoni
- 5 pomodori ramati
- 70 gr di pomodori secchi
- 60 gr di pinoli
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro (facoltativo)
- Meno della metà di uno spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di basilico
- 40 gr di pecorino grattugiato
- Olio, sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Bollite i pomodori in acqua per 15 secondi. Spellateli e ed eliminatene il picciolo. Tagliateli a pezzettini.
2. Tostate i pinoli in una padella calda per 30 secondi girandoli in continuazione.
3. Nel frullatore: i pomodori pelati, i pinoli, il concentrato di pomodoro, il pecorino, l'aglio, il prezzemolo, il basilico e un filo d'olio.

4. Dopo aver frullato, regolate il composto di sale e pepe.
5. Bollite i rigatoni e condite con il pesto rosso. Guarnite con qualche foglia di basilico.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/rigatoni-al-pesto-rosso/50419>

