Spaghetti al pesto rosso

Data: 11 dicembre 2011 | Autore: Mia S. Aaron



Molto probabilmente avrete capito che amo il cibo. Mi entusiasma tutto ciò che è nuovo, ma non disdegno assolutamente la cucina classica, con i suoi succulenti primi e i secondi importanti quasi da farti scoppiare lo stomaco. Ultimamente, mi sono dedicata alla preparazione della pasta, in tutte le sue forme e simensioni. e, quindi, vi voglio segnalare un primo piatto da leccarsi le dita. Uno di quelli che quando vi alzerete da tavola, vi sentire assolutamente soddisfatti e paghi. Dopo aver letto la ricetta ho provato a prepararlo e sono rimasta entusista del risultato.[MORE]

La ricetta, come di consueto l'ho rimediata sul sito **www.acenadallesorelle.com**ed è tanto semplice quanto saporitissima. Vi basteranno solo cinque minuti per lasciare i vostri ospiti a bocca aperta.

Ingredienti per 4 persone:
150 gr di pomodori secchi sott'olio;
50 gr di mandorle;
20 gr. di basilico;
una manciata di parmigiano;
olio evo;
280 gr. di spaghetti n. 5.

Mentre gli spaghetti cuociono, preparate il pesto.

Ponete i pomodori secchi nel mixer assieme all'olio della conserva e date un veloce giro di lama. Unite le mandorle e continuate a mixare finché i due ingredienti non saranno diventati una crema.

Aggiungete a questo punto il basilico e il parmigiano e, se il pesto vi sembra troppo asciutto, dell'olio evo e fate andare il frullatore per un'ultima volta.

Mettete il pesto in una ciotola e emulsionate con dell'altro olio.

Un suggerimento, prima di salare la pasta, assaggiate il condimento che potrebbe risultare saporito di sale. Nel caso in cui dovesse essere così, mettetene di meno nell'acqua di cottura.

Scolate gli spaghetti al dente, premurandovi di tirare via un po' dell'acqua di cottura, e conditeli con il pesto. Se vi sembrano asciutti, aggiungete l'acqua il cui amido farà in modo che il sugo aderisca perfettamente alla pasta.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/spaghetti-al-pesto-rosso/20307