



Vizio & Sfizio

PASTA AL PESTO AMMACCATO (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr. spaghetti integrali di Kamut (Verrigni)

1 cuore di sedano, 2 pomodori

30 gr. pinoli

1 ciuffo di prezzemolo

origano secco di Pantelleria (Bonomo e Giglio)

1 dl. olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Pesate 10 gr. di foglioline di prezzemolo e tritatele con 10 gr. di sedano. Mettete il tutto in un mortaio, unite i pinoli, sale, pepe e pestate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporate poco alla volta l'olio ed un po' di origano sbriciolato. Praticate un taglio a croce sui pomodori, scottateli in acqua bollente, tuffateli in acqua fredda, pelateli, eliminate i semi e tritateli grossolanamente. Mescolate la polpa tritata al pesto e fate riposare in frigorifero fino al momento di servire.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela, e conditela con il pesto preparato.

Buon Appetito !!!