

# Pasta al pesto di frutta secca secca

La **pasta al pesto di frutta secca** è un primo piatto tipico estivo, stagione in cui il basilico fresco è al pieno del suo profumo e le foglie sono ricche di oli essenziali. Ricco di noci e pinoli, ha anche una nota piccante, che potete regolare secondo il vostro gusto personale.

Il **pesto di frutta secca** si può preparare in anticipo e conservare in frigorifero, in un vasetto ben chiuso, fino al momento di consumarlo. Per evitare che annerisca coprirlo con uno strato di olio prima di chiudere il vaso. Conservarlo così 2 giorni al massimo.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 10 g di basilico (peso netto delle foglie)
- 30 g di noci
- 10 g di pinoli
- 1 spicchio di aglio di piccole dimensioni
- Sale
- 1 peperoncino secco di piccole dimensioni
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 10 g di Parmigiano Reggiano
- 10 g di pecorino sardo
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Lavare e asciugare con cura le foglie di basilico e rimuovere il gambo e la nervatura centrale.
- Metterle nel mixer assieme a noci, pinoli, aglio, un pizzico di sale ed il peperoncino privato dei semi. Frullare con piccoli colpi fino ad ottenere un trito grossolano.
- Unire due cucchiaini d'olio, i formaggi grattugiati e continuare a frullare sempre piano piano a piccoli colpi fino ad ottenere un composto fine e cremoso. Unire un altro filo d'olio se il composto risultasse troppo denso.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con il pesto in una zuppiera.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Trofie, boccoli, fusilli, linguine, trenette

## STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano. Per una variante vegan puoi realizzare il pesto senza Parmigiano e Pecorino.