



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTONI CON PESTO ALLA GENOVESE

leceraseeimostaccioli.blogspot.it



Ingredienti:

500 g di spaghettoni

per il pesto:

160 g di foglie di basilico

100 cc. di Olio evo Dante

50 g di parmigiano grattugiato

50 g di pecorino sardo grattugiato

1 spicchio d'aglio

25/30 g di pinoli

Preparazione:

Riempite per due terzi la pentola con dell'acqua e mettetela sul fuoco e appena raggiunge l'ebollizione salatela con il sale grosso e versate la pasta nella pentola. Mentre la pasta cuoce preparate il Pesto alla Genovese, staccate le foglie dai mazzi di basilico e mettetele a bagno in acqua fredda, lasciandole lì per dieci minuti. Poi mondate le foglie di basilico e asciugatele accuratamente. Mettete le foglie nel frullatore, con i pinoli e l'aglio. Quando tutte le foglie saranno tritate grossolanamente, aggiungete un cucchiaino di parmigiano ed uno di pecorino. A frullatore in funzione, aggiungete l'olio a filo. Dopo avere incorporato un po' d'olio, aggiungete il restante formaggio e ripetete questa operazione fino ad esaurire gli ingredienti. Durante questa operazione, il composto dovrebbe aumentare di volume, "montando" leggermente a causa dell'olio che viene emulsionato. Togliete il bicchiere dal frullatore e fatelo riposare per qualche minuto. Se il pesto risultasse troppo denso potete allungarlo gradualmente con uno o due cucchiaini di acqua di cottura. Ora che la pasta è cotta scolatela e conditela con il pesto, infine ultimate il piatto con qualche pinolo intero e gustate l'armonia di profumi e sapori.

