



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

SPAGHETTI CON PESTO DI POMODORINI SECCHI CON BRICIOLE ALL'ORIGANO

zampetteinpasta.blogspot.it



Ingredienti:

180 g spaghetti
5 pomodorini secchi
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di origano secco
1 cucchiaio di semi di finocchio
1 limone non trattato
1 tazza di mollica di pane del giorno prima
Olio evo Dante
olio evo al peperoncino
sale e pepe

Preparazione:

Prendete i pomodorini secchi e metteteli in una ciotola con l'aglio spellato, tritateli brevemente con il mixer con un pizzico di sale, la scorza del limone e i semi di finocchio, fino a ottenere un trito grossolano. Unite un pizzico di origano e diluitelo con 3 cucchiai di olio e 1 cucchiaino abbondante di olio al peperoncino. Sbriciolate la mollica di pane con le mani e fatela dorare in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio e l'origano rimasto, mescolando bene. Condite la pasta cotta al dente con il pesto di pomodorini, mescolate, pepate a piacere e terminate cospargendo con le briciole di mollica rosolata.

