



## SPAGHETTI AL PESTO ROSSO DI NOCI PECAN

[blog.giallozafferano.it/lapasticciona](http://blog.giallozafferano.it/lapasticciona)



### Ingredienti per 4 persone:

400 g di spaghettoni  
60-70 g di foglie di basilico  
60 g di noci Pecan  
mezzo bicchiere di Olio Extravergine di Oliva Dante  
4 cucchiari di grana padano grattugiato  
1 cucchiario di pecorino grattugiato  
2 spicchi di aglio  
q. b. di sale

### Per il sugo:

500 ml di passata di pomodoro  
1 spicchio di aglio  
1 cucchiario di olio extra vergine di oliva  
1 pizzico di peperoncino macinato extrapiccante  
q. b. di sale

### Preparazione:

Per prima cosa preparate il pesto: prendete un robot da cucina e mettetevi dentro le foglie di basilico, ben lavate ed asciugate con un tovagliolo pulito, le noci pecan, l'olio extra vergine di oliva, il sale, l'aglio, il grana padano ed il pecorino grattugiati, quindi azionate il robot per circa 2-3 minuti e macinate il tutto, dopodichè mettete da parte. Prendete una padella capiente e mettete dentro un po' d'olio e uno spicchio di aglio tritato: fate rosolare qualche minuto ed aggiungete la passata di pomodoro, il sale, il peperoncino piccante ed un bicchiere di acqua, quindi cuocete il sugo finchè non si addensa. Cuocete in abbondante acqua salata gli spaghetti, quindi una volta cotti scolateli ed aggiungeteli al sugo, accendete il gas a fuoco moderato ed unite il pesto preparato in precedenza; fate amalgamare il tutto per qualche minuto, dopodichè spegnete il fuoco, impiattate la pasta e servitela ancora calda.