



REGINETTE AL PESTO DI RADICCHIO, NOCCIOLE E BASILICO

www.pensieriepasticci.ifofood.it



Ingredienti:

1 cuore di radicchio rosso tondo oppure un cespo piccolo di quello lungo
40 g di nocciole pelate e tostate
20 g di Olio Extravergine d'Oliva, per me Dante 100% Italiano
5 mazzetti di basilico fresco
1 pizzico di sale grosso marino

Preparazione:

Mettere le foglie del radicchio lavate e asciugate in un robot da cucina. Unire l'olio, il sale e frullare grossolanamente. Aggiungere il basilico lavato e asciugato, quindi frullare ancora più finemente possibile. In ultimo aggiungere le nocciole e frullare ad impulsi per non surriscaldare il pesto ed ottenere un effetto irregolare. Versare in un barattolo e far riposare qualche minuto in modo da stabilizzare i sapori. Successivamente cuocere della pasta, e dopo averla scolata, condirla col pesto realizzato e con qualche cucchiaino di acqua di cottura per mantecare bene il tutto, aggiungendo ancora a piacere un filo d'olio e qualche fogliolina di basilico per decorare il piatto. Saltare la pasta così condita in una padella antiaderente qualche minuto su fiamma vivace e servire subito.