



PACCHERI AL PESTO DI ERBE AROMATICHE

blog.giallozafferano.it/ricettedilibellula/



Ingredienti per due persone:

180 g paccheri trafiletti al bronzo
1 ciuffo di prezzemolo
foglioline di basilico a piacere
4 foglioline di menta
1 rametto di timo
1 rametto di origano
erba cipollina a piacere
1 peperoncino
1 spicchio di aglio
3 cucchiaini di pecorino grattugiato
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe
mandorle a lamelle

Preparazione:

Lavare accuratamente tutte le erbe aromatiche, asciugarle per bene e poi versarle nel mixer. Aggiungere il pecorino, il peperoncino tritato, l'aglio e iniziare a frullare. Unire a filo l'olio di oliva, continuando a frullare, fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente. Salare e pepare. Poi trasferire il pesto in una padella, se necessario aggiungere un cucchiaino di acqua di cottura, per far in modo che il pesto non si asciughi e si leghi perfettamente alla pasta. Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata e bollente; una volta cotti (preferibilmente al dente) scolarli, versarli nella padella con il pesto e far mantecare per qualche minuto. Servire con una spolverata di mandorle a lamelle.