



## PACCHERI AL PESTO DI ERBE AROMATICHE

[blog.giallozafferano.it/ricettedilibellula/](http://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.