PRIMI PIATTI

Spaghetti al pesto delle lipari

Tradizione: Sicilia

DOSI
4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo spaghetti	**350 g**
Mandorle pelate	**2 cucchiai**
Pinoli	**2 cucchiai**
Gherigli di noci	**2 cucchiai**
Olio d'oliva extra-vergine	**2 cucchiai**
Pomodori San Marzano maturi	**6**
Aglio	**1 spicchio**
Menta	**10 foglie**
Peperoncino	**1 pezzetto**
Sale	

Preparazione

1. Tuffate per qualche secondo i pomodori in acqua in ebollizione quindi passateli sotto l'acqua fredda, pelateli e privateli dei semi.
2. Mettete nel bicchiere del mixer le mandorle, i pinoli, le noci, lo spicchio d'aglio spellato e un pezzetto di peperoncino. Frullate per un minuto fino ad avere un composto fine e omogeneo.
3. Quindi fermate il motore e mettete nel bicchiere i pomodori, l'olio, le foglie di menta e il sale. Frullate ancora per mezzo minuto e versate il pesto in una zuppiera.
4. Cuocete gli spaghetti, scolateli al dente e versateli nella zuppiera. Mescolate bene e servite subito.
5. La salsa fredda farà intiepidire inevitabilmente la pasta: se la desiderate ben calda, potete appoggiare per qualche minuto la zuppiera con la salsa sopra la pentola dove sta cuocendo la pasta.
6. A volte, anche in piena stagione, i pomodori possono essere un po' acquosi e, in questo caso, perché 'il pesto' non risulti troppo diluito, dopo aver pelato e diviso in due i

pomodori, si possono salare e lasciare per una mezz'ora dentro il colapasta in modo che perdano parte dell'acqua di vegetazione.