

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pesto delle lipari (versione 3)

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo penne rigate	350 g
Mandorle pelate	2 cucchiaini
Pinoli	2 cucchiaini
Gherigli di noci	2 cucchiaini
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiaini
Pomodori San Marzano ben 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 le penne, scolatele al dente e versatele 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.