
Farfalle al pesto rosso

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Un primo piatto divertente e colorato, semplice e veloce da realizzare.

Un primo piatto divertente e colorato con un'indiscutibile freccia al proprio arco, la semplicità e la velocità della realizzazione.

Questa salsa potreste prepararla anche in anticipo e conservarla in frigorifero. Condimento ideale per insaporire la pasta o preparare il risotto, ma anche per servire delle croccanti bruschette.

Ingredienti per 4 persone:

350 grammi di farfalle, 100 grammi di pomodori secchi sott'olio, 3-4 cucchiaini di salsa di pomodoro, 100 grammi di mandorle, olio extravergine d'oliva, 50 grammi di ricotta salata, ½ spicchio di aglio, qualche fogliolina di menta fresca, q.b. di sale e di pepe nero.

Preparazione

Nel mortaio pestare le mandorle spellate, unirle a mezzo spicchio di aglio e ai pomodori secchi sminuzzati e versarvi del buon olio extravergine d'oliva, amalgamare con molta cura.

Lessare in abbondante acqua salata la pasta, scolarla al dente e saltarla in padella a fuoco vivace con il trito di pomodori e mandorle e qualche cucchiaino di salsa di pomodoro (per ammorbidire il sapore intenso dei pomodori secchi), se necessario regolare di sale. Spegnerla la fiamma, unire qualche fogliolina di menta e aggiungere delle scaglie di ricotta salata, infine macinare del pepe nero e mescolare il tutto.

Presentazione

Impiattare e servire con un paio di pomodorini secchi tagliati a julienne, aggiungere delle mandorle a lamelle, delle scaglie di ricotta salata e decorare con una fogliolina di menta. Bagnare con un filo di olio extravergine d'oliva e buon appetito!