

SPAGHETTI AL PESTO DELLE LIPARI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 cucchiaini di mandorle pelate,
- 2 cucchiaini di pinoli,
- 2 cucchiaini di gherigli di noci,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 6 pomodori san marzano maturi,
- 1 spicchio di aglio,
- 10 foglie di menta,
- peperoncino,
- sale.

Tuffate per qualche secondo i pomodori in acqua in ebollizione quindi passateli sotto l'acqua fredda, pelateli e privateli dei semi.

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.

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.

Cuocete gli spaghetti, scolateli al dente e versateli nella zuppiera.

Mescolate bene e servite subito.

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.

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.