UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: trofie con pesto di rucola, mandorle e pomodorino confit

AGOSTO

Quando parliamo di pesto pensiamo subito al basilico, protagonista principale ma non esclusivo di questo condimento; in effetti però le varianti sono molte, e tutte gustose.

Se vi piace il verde e avere un leggero pizzicorino in bocca, vi propongo una ricetta con pesto di rucola trovata curiosando nel web. Quella piccola insalatina piccante e amarognola che si trova sempre, dal banco frigo del supermercato a quello della verdura nei mercati: la rucola, o rughetta come dir si voglia, è un ortaggio di tutte le stagioni, negli orti cresce quasi sempre, solo l'inverno se freddissimo, un po' la frena. Le trofie sono un tipo di pasta che ben si accompagna a questo condimento che si insinuerà goloso in tutte quelle piccole pieghe; per non lasciare la rucola da sola però, aggiungiamo delle mandorle tostate a lamelle, una manciatina di scorza di limone a julienne e i pomodorini confit.

Le sensazioni al gusto ci saranno tutte: dal morbido al croccante, dall'amaro al dolce passando per l'acidulo del limone.

Vi assicuro che con una forchettata riuscirete a prendere tutti questi ingredienti, ad assaporarli e in pieno in questa calda estate, perché questo è un piatto che va servito freddo. Gli amici ve ne saranno grati e potrete godere appieno della

loro compagnia perché non starete ai fornelli impegnati nella cottura della pasta.

INGREDIENTI (per 4-5 persone):

trofie 500g.

pomodorini ciliegino 300g.

sale, olio ev, zucchero

rucola 200g.

succo di limone

pinoli 40g.

parmigiano 40g.

olio e sale

mandorle tostate a scaglie

scorza di limone

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa si preparano i pomodorini confit, ci vorrà tempo quindi iniziate la preparazione della ricetta con un po’ di anticipo. Lavate i pomodorini, tagliateli nel senso della larghezza, e appoggiateli sulla teglia foderata con carta forno, con il taglio verso l’alto, conditeli con sale e olio e spolverizzateli con lo zucchero semolato. Vanno cotti a 180° per il tempo necessario a che si asciughino bene e si caramellizzino, lasciategli raffreddare prima di usarli.

Nel frattempo saltare velocemente in una padella antiaderente le mandorle in lamelle facendo molta attenzione, devono essere solo leggermente dorate.

Per quanto riguarda il pesto, mettete la rucola, il parmigiano, il sale, il succo di mezzo limone nel mixer e frullate aggiungendo l’olio a filo fino ad ottenere una crema verde morbida e uniforme.

Cuocete la pasta, scolatela e fatela freddare aggiungendo un po’ di olio e mescolandola spesso, conditela poi con tutti gli ingredienti ultimando con la julienne piccola piccola della scorza del limone.

Questo piatto rimane molto buono anche il giorno successivo purchè conservato in frigorifero, prima di servirlo rimescolate il tutto aggiungendo un po’ di olio.