

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pesto di lattuga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spaghetti al pesto di lattuga

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
LATTUGA 100 gr
PINOLI 40 gr
FILETTI DI ACCIUGHE piccanti - 4
POMODORI medi - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

1 Per la preparazione degli spaghetti al pesto di lattuga: per prima cosa prendete i pomodori, incideteli per facilitare la spellatura e sbollentateli in acqua bollente.

Mettete a bollire l'acqua per cuocere gli spaghetti.



2 Scaldate una padella, trasferiteci i pinoli e lasciateli tostare.



3 Prendete le foglie di lattuga e privatele della costa centrale più dura, tagliatele e mettetele nel recipiente del frullatore ad immersione. Aggiungete nel recipiente anche i filetti di acciughe piccanti, un filo d'olio e una macinata di pepe nero.

Prendete il frullatore ad immersione e frullate il tutto.





4 Scolate a questo punto i pomodori e lasciateli intiepidire.



- 5 Quando l'acqua bolle, salatela adeguatamente e mettete a cuocere gli spaghetti, portate a cottura al dente.



- 6 Preparate i pomodori: privateli della pelle, tagliateli a metà e con l'aiuto di un cucchiaino eliminate i semi e l'acqua di vegetazione presenti all'interno.

Una volta ottenuta solo la polpa del pomodoro, tagliatela a dadini e raccoglietela in un recipiente.



- 7 Accendete la padella dove avevato messo in precedenza i pinoli a tostare, aggiungete un filo d'olio e la polpa dei pomodori, lasciate scaldare velocemente per qualche istante, aggiustate con un pizzico di sale e spegnete il fuoco.



8 Quando gli spaghetti saranno arrivati a cottura, scolateli nella padella con il condimento e a fiamma vivace saltate velocemente.

Spegnete il fuoco unite il pesto di lattuga e mantecate il tutto.



9 Servite con un giro di olio extravergine d'oliva a crudo.

