

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pesto di menta e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



Spaghetti al pesto di menta e mandorle

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
FOGLIE DI MENTA 40 gr
MANDORLE PELATE 40 gr
PREZZEMOLO 10 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere
SALE se necessario -
PARMIGIANO GRATTUGIATO 30 gr
GHIACCIO a cubetti - 3

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli spaghetti al pesto di menta e mandorle: portate a bollore dell'acqua in una capace pentola, salatela e tuffateci gli spaghetti a cuocere e come al solito portate la pasta a cottura al dente.



2 Nel frattempo preparate il pesto: mettete nel recipiente del frullatore ad immersione: le mandorle pelate, le foglie di menta fresca, il prezzemolo, il parmigiano grattugiato, ed infine unite agli altri ingredienti appena elencati, l'olio extravergine d'oliva.





3 Prima di iniziare a frullare il tutto aggiungete nel recipiente dei cubetti di ghiaccio,

serviranno a non ossidare il prezzemolo e le foglie di menta, in parole povere a non farle diventare nere. Frullate bene il tutto, se durante la frullatura dovesse mancare dell'olio aggiungetelo, il risultato finale del pesto deve essere morbido e cremoso.

Se necessario aggiustate il pesto con un pizzico di sale.



4 Dopo avere frullato bene il tutto, versate il pesto ottenuto in una capiente scodella.

Aspettate il termine di cottura della pasta, dopodichè scolate la pasta direttamente nella

scodella con il pesto a freddo.

Amalgamate bene la pasta al condimento in modo tale da far insaporire bene il tutto.



5 Gli spaghetti al pesto di menta e mandorle sono pronti per essere serviti.

