

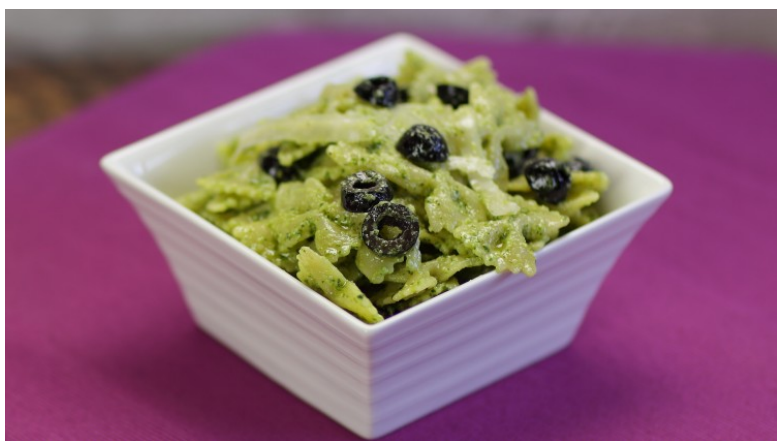
PRIMI PIATTI

Insalata di pasta, pesto e scaglie di parmigiano

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'insalata di pasta, pesto e scaglie di parmigiano è un primo piatto freddo perfetto per l'estate! Si tratta di uno spunto gustoso e semplice da realizzare con pochi ingredienti.

Abbiamo previsto in questa ricetta, di voler preparare anche il pesto fatto in casa in maniera semplice e veloce, ma se avete problemi di tempo o se trovate sia più veloce e pratico comprarlo già pronto potrete ovviamente procedere in questo modo. Ponete, in questo caso, un occhio sulla qualità del prodotto acquistato.

INGREDIENTI

FARFALLE o altra pasta corta - 400 gr

OLIVE nere o verdi a piacere - 100 gr

BASILICO 1 mazzo

PINOLI 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PARMIGIANO A LAMELLE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Preparare l'insalata di pasta, pesto e scaglie di parmigiano è molto semplice. Partite dalla cottura della pasta. Fate bollire una pentola colma d'acqua e quando questa giunge a bollore, salatela adeguatamente, quindi tuffatevi la pasta prescelta.

In questo caso noi abbiamo trovato particolarmente adatte le farfalle. Cuocete la pasta al dente, quindi scolatela e fatela freddare.

Noi sconsigliamo di passare la pasta sotto l'acqua fredda corrente per abbatterne velocemente la temperatura perchè, come capirete, ne rovinerete il sapore. Piuttosto fatela freddare un pochino a temperatura ambiente e poi passatela in frigorifero o se avete ancora più fredda, direttamente in congelatore ricordandovi di tirarla fuori e mescolarla di tanto in tanto. Oppure stendetela su di una teglia piuttosto ampia così che si possa freddare più velocemente aiutandovi, anche in questo caso, col frigorifero o addirittura con il freezer.

2 Mentre la pasta sta raffreddandosi, quindi poco prima di passare a condirla, preparate il pesto di basilico.

Riunite in un bicchiere adatto per il frullatore ad immersione, le foglie lavate ed asciugate di un bel mazzo di basilico insieme a 3-4 cubetti di ghiaccio per evitare che le foglie si ossidino al calore del frullatore.

Aggiungete al basilico i pinoli, il parmigiano grattugiato ed un bel pizzico di sale.

Unite, a questo punto, una generosa quantità di olio extravergine d'oliva.

3 Frullate gli ingredienti nel bicchiere fino ad ottenere una salsa bella liscia ed omogenea di un bel verde intenso.

Qualora la densità della salsa non vi soddisfi, aggiungete altro olio per ammorbidirla ulteriormente.

4 Preparate le olive che, una volta scolate dalla salamoia, dovrete affettare non troppo sottilmente.

5 Non vi resta che passare al condimento della pasta, dapprima con il pesto appena preparato, quindi aggiungendo le olive ed infine distribuendo una generosa quantità di parmigiano in scaglie.

Abbate cura di mescolare molto bene la pasta dopo ogni aggiunta così da distribuire il condimento e gli ingredienti aggiunti in modo uniforme.