

PRIMI PIATTI

# Penne rigate pesto di sedano speck e nocciole

di: *Cookaround*



Amate abbinare ingredienti di uso comune ma in maniera inusuale? Allora le penne rigate pesto di sedano speck e nocciole fanno proprio al caso vostro. In genere infatti quando parliamo di pesto pensiamo subito al basilico, alla rucola, ma credeteci, quello realizzato utilizzando il sedano ha un sapore davvero incredibile.

Fresco, elegante e particolare conquisterà anche i palati più difficili. Quando poi questo incontra la sapidità dello speck il gusto si fa eccellente. Le nocciole infine danno un bel cruch, quel tocco di croccantezza che non guasta mai.

Servono pochi ingredienti per realizzare questo primo, sceglierli come sempre con cura e di qualità, come la pasta Senatore Cappelli che tiene sempre una cottura perfetta e il risultato finale sarà un

successo.

Questa preparazione si fa in maniera velocissima, è buona sia calda, tiepida e fredda. Insomma un vero asso nella manica da tirare fuori alla prima occasione.

## INGREDIENTI

PENNE RIGATE 400 gr

FOGLIE DI SEDANO 70 gr

PARMIGIANO REGGIANO 25 gr

SPICCHIO DI AGLIO facoltativo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60  
gr

CUBETTI DI GHIACCIO 2

SALE

PEPE NERO

SPECK 200 gr

NOCCIOLE 40 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle penne rigate pesto di sedano speck e nocciole, per prima cosa dedicatevi al pesto. Unite le foglie di sedano in un boccale con l'aglio, il pecorino, l'olio, aggiungete un paio di cubetti ghiaccio per non farlo scaldare, il sale e pepe e frullate il tutto









**2** Ora mettete il pesto per un attimo da parte e tritate a coltello in maniera grossolana le nocciole. Tagliate quindi lo speck a listarelle.



3

A questo punto rosolate in padella il salume affettato, senza l'aggiunta di alcun grasso.





4 Fatto ciò lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata.



5 Quando sarà cotta ma al dente, scolatela in un recipiente lontano dal fuoco.

Unite un filo d'olio per non far attaccare e lasciate intiepidire pochi istanti.

Ora aggiungete il pesto di sedano e parte dello speck preparato in precedenza.

Servite e completate con le nocciole tritate e lo speck tenuto da parte nei singoli piatti.





