

Caserecce con pesto di zucchine



Ricetta per cinque persone

400 g di caserecci

1 cipolla rossa

1 spicchio d'aglio

Olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

Peperoncino q.b.

100 g di parmigiano reggiano

150 g di pinoli

50 g di pecorino

Un ciuffo di basilico

In un tegame mettiamo un giro d'olio extravergine d'oliva e la cipolla tritata finemente, chiudiamo con il nostro MC, e facciamo andare a fiamma alta per circa cinque minuti. A questo punto prendiamo le zucchine tagliate a cubetti precedentemente e li mettiamo all'interno del tegame, chiudiamo sempre con MC, facciamo continuare la cottura fino a quando non vediamo che la zucchina appassisce. Aggiustiamo di

sale e peperoncino e lasciamo in auto cottura per cinque minuti.

A questo punto solleviamo la zucchina e la mettiamo all'interno di un robot da cucina, andiamo ad aggiungere lo spicchio d'aglio, l'olio evo, il parmigiano reggiano, i pinoli, il pecorino romano, il ciuffo di basilico, frulliamo il tutto e richiamiamo un pesto.

Nello stesso tegame mettiamo dentro 600 ml d'acqua e la pasta copriamo con MC e facciamo andare a fiamma alta fino a quando l'acqua non bolle. A questo punto abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 10 minuti sempre coprendo con MC.

Trascorso il tempo, all'interno del tegame versiamo il pesto, mantechiamo ,impiantiamo, decoriamo a piacere.

Paolo Fugali