

Vermicelli al pesto genovese



Ricetta per cinque persone:

400 g di vermicelli

150 g di foglie di basilico

5 spicchi d'aglio

250 ml di olio evo

175 g di parmigiano reggiano

75 g di pecorino romano

40 g di pinoli

Sale q.b.

In un tegame mettiamo per orizzontale gli spaghetti, aggiungiamo 600 ml d'acqua, aggiustiamo di sale e copriamo con MC. Usiamo la fiamma alta fino a quando l'acqua non raggiunga il bollore. A questo punto abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 11 minuti.

Nel frattempo in un mixer da cucina mettiamo gli spicchi d'aglio ed il sale quanto basta , mezza tazzina di acqua fredda ,frulliamo e aggiungiamo un po' alla volta nell'ordine i fogli di basilico, i pinoli ed il formaggio sia il pecorino che il parmigiano reggiano; per ultimo uniamo l'olio evo.

Trascorsi gli 11 minuti spegniamo il gas, alziamo l'ottimizzatore di cottura MC, mettiamo dentro il pesto, mantechiamo gli spaghetti e decoriamo a piacere.

Paolo Fugali