

LINGUINE AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo linguine.

Per il pesto:

- 30 foglie di basilico freschissimo e pulito,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 30 g di pinoli,
- sale.

La ricetta tradizionale dice di pestare gli ingredienti in un mortaio, ma noi vi consigliamo un metodo più veloce che offre ottimi risultati.

Mettete nel freezer il bicchiere del frullatore e lasciatelo una mezzora per farlo diventare molto freddo.

Mettete ora nel frullatore tutti gli ingredienti e azionate a velocità sostenuta per circa 1 minuto.

Otterrete una salsa cremosa con cui potrete condire la pasta.

E' importante che la diluite un poco, mentre lessate la pasta, con qualche cucchiaino della sua acqua di cottura, per renderla fluida al punto giusto.

Il pesto si conserva bene in freezer per qualche mese.