

# Fettuccine con pesto alla siciliana



di Anna Rosa Augurio - 13/08/2015 08:47 | aggiornato 13/08/2015 08:51

Ecco una ricetta facile e molto veloce per portare in tavola in pochi minuti un primo piatto colorato e gustoso: le fettuccine con pesto alla siciliana. Leggi le istruzioni e lo realizzerai rapidamente!!!



Il pesto alla siciliana è una valida e gustosa **alternativa** al più classico pesto alla genovese per portare in tavola un primo piatto appetitoso, dal colore caldo e vivace. La ricetta delle **fettuccine con pesto alla siciliana** si prepara in maniera facile e veloce: anche i meno esperti di cucina potranno realizzarla con ottimi risultati!

Questo condimento è realizzato con prodotti tipicamente italiani e dal sapore mediterraneo che formano un bouquet di colore, aromi e fragranze unico e particolare. Si utilizzano **pomodori pachino**, dolci e rossi, insieme a pinoli, mandorle, ricotta e profumatissimo basilico. La preparazione avviene tutta a crudo, mettendo gli ingredienti in un mixer e facendoli frullare. Per rendere il pesto ancora più cremoso e soffice, si versa a filo parte dell'olio extravergine di oliva durante la fine della lavorazione e a mixer in funzione. Una spolverata di **pepe**, se gradita, lo renderà più **brioso**!

# Informazioni

## Difficoltà

Facile

## Categoria

Primi di verdure

## Cottura

8 minuti

## Dosi

4 persone

## Metodo di cottura

Bollito o lessato

## Preparazione

15 minuti

## Tempo totale

15 minuti

# Ingredienti

## Fettuccine

350 gr.

## Basilico fresco

1 mazzetto

## Mandorle

40 gr.

## Ricotta di mucca

150 gr.

## Olio extravergine di oliva

mezzo bicchiere

## Pomodori pachino

500 gr.

## Pinoli

40 gr.

## Parmigiano reggiano grattugiato

100 gr.

## Aglione

1 spicchio

## Sale

q.b.

# Preparazione

1. Lava i pomodori pachino, asciugali e **tagliali a metà**. Strizzali delicatamente in modo da far uscire la loro acqua di vegetazione insieme ai semi.
2. Lava le foglie di basilico dopo aver eliminato i gambi e le foglie sciupate, asciugale con carta assorbente da cucina e **spezzettale** grossolanamente.
3. Metti nel **mixer** il basilico, i pinoli, i pomodori, lo spicchio di aglio pelato e tagliato a metà, il parmigiano reggiano grattugiato, la ricotta di mucca, le mandorle, un pizzico di sale e metà dell'olio extravergine di oliva.
4. Inizia a frullare e quando gli ingredienti cominciano ad assumere una consistenza cremosa, **versa a filo** il resto dell'olio extravergine di oliva continuando a frullare fino a quando il **composto** sarà omogeneo e con la giusta consistenza **soffice** e pastosa. Infine assaggia e, se necessario, aggiusta di sale.
5. Nel frattempo fai lessare le fettuccine in abbondante acqua bollente salata e scolale al dente.
6. Versale in una zuppiera insieme al pesto. Mescola bene facendo amalgamare la pasta al condimento. Distribuisci in fondine singole, guarnisci con foglie di basilico fresco e servi in tavola le

## fettuccine con pesto alla siciliana.

Il **pesto alla siciliana** si può conservare per un **paio di giorni** nel frigorifero all'interno di un barattolo di vetro chiuso.

Vota la ricetta

