

Piatto siculo di Danila Flaccavento

by Luisa - giovedì, Dicembre 15, 2011

<http://www.ilquadernodellericette.com/384/piatto-siculo-di-danila-flaccavento/>

E' con grande piacere che pubblico la ricetta di una [amica siciliana](#).

Ingredienti per 3 persone:

- 240 gr di pasta formato fusilli (o altro formato di gradimento)
- 1 mazzetto di rucola
- 1 spicchio d' aglio
- 1 manciata di pinoli
- olio
- 1 pizzico di sale
- una decina di pomodori secchi
- 40-50 gr di parmigiano e pecorino romano

Istruzioni:

1. Lavate bene la **rucola** mettendola a bagno con acqua e aceto in modo da farla scaricare bene
2. Sciaquate la rucola, strizzatela bene e iniziate a pestarla nel **mortaio** con un po' di sale
3. Continuare a pestare e aggiungere a poco a poco il resto della rucola
4. A questo punto aggiungere l'aglio tagliato a pezzetti ed i **pinoli** e continuare a pestare nel mortaio
5. Infine aggiungere il **formaggio** e metà dei **pomodori secchi**
6. Continuare a pestare fino ad ottenere un composto molto fine
7. A questo punto mettere il **pesto** in un contenitore, unite il resto dei pomodori secchi tagliati a pezzetti piccoli e coprite con un filo di **olio**
8. Mentre cuocete la **pasta** in abbondante acqua salata, mettete il pesto in una padella con un po' di acqua di cottura della pasta
9. Quando la pasta è al dente, scolatela e fatela saltare in padella con il pesto
10. Impiattate e servite!

```
(function(d, s, id) { var js, fjs = d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id)) return; js = d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
"//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1&appId=394361500618567"; fjs.parentNode.insertBefore(js, fjs); }(document, "script", "facebook-jssdk"));
```

Iscriviti alla newsletter per essere sempre aggiornato