

# Casarecce con pesto alla siciliana

Categoria: Sapori d'Italia - Sicilia



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Il pesto alla siciliana è un ottimo condimento per la pasta, e come tutte le ricette regionali ne esistono varie versioni che prevedono l'utilizzo di diversi ingredienti; il pesto trapanese, ad esempio, è preparato con pomodori, basilico, mandorle, olio e nient'altro.

Il pesto alla siciliana nell'immaginario collettivo è quello preparato con la ricotta, forse anche per via delle varie pubblicità di sughi già pronti che lo pubblicizzavano composto con quegli ingredienti.

Le casarecce con pesto alla siciliana qui presentate sono un ottimo primo piatto estivo, sia per la freschezza degli ingredienti sia perché il condimento viene preparato a crudo, e quindi ben si presta alla preparazione di una pasta fredda.



## Ingredienti

» <b>Aglio</b> 1-2 spicchi	» <b>Pepe</b> macinato q.b.
» <b>Basilico</b> 1 mazzetto grande	» <b>Pinoli</b> 50 gr
» <b>Olio di oliva</b> extravergine 1/2 bicchiere	» <b>Pomodori</b> ramati maturi e sodi 500 gr
» <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 100 gr	» <b>Ricotta</b> di mucca 150 gr
» <b>Pasta</b> casarecce 400 gr	» <b>Sale</b> q.b.

## Preparazione



Per preparare le casarecce con pesto alla siciliana iniziate pulendo e lavando i pomodori, tagliateli quindi in due e dopo aver tolto la parte bianca interna vicino al picciolo, eliminate i semini e il liquido in eccesso con un cucchiaino (1); metteteli quindi in un recipiente o direttamente nel frullatore (2) aggiungete la ricotta e il parmigiano grattugiato (3).



Incorporate poi il basilico lavato e asciugato, i pinoli, lo spicchio d'aglio e l'olio (4). Se volete mantenere un po' di consistenza del

pesto alla siciliana, potete usare il mixer ad immersione: il lavoro sarà un po' più lungo ma avrete un effetto meno cremoso, con pezzetti più visibili. In alternativa potete frullare il tutto in un mixer a bassa velocità, per controllare il grado di cremosità desiderata.

Aggiustate il pesto alla siciliana con sale e pepe (5), poi mischiate il condimento ottenuto con le casarecce che nel frattempo avrete lessato in acqua salata e scolato molto bene al dente (6); servite le casarecce con pesto alla siciliana immediatamente, guarnendo il piatto con qualche foglia di basilico e qualche pinolo intero.

### Consigli per gli acquisti



Robot da cucina Artisan, molto di più di un robot, l'Artisan è l'utensile da cucina per eccellenza, in grado di consentire la piena liberazione della creatività. Progettato per una miscelazione ad alta qualità per utilizzo domestico, questa eccezionale apparecchiatura per la preparazione dei cibi dà risultati fantastici nel tempo. Un tocco estremamente elegante per la vostra cucina. Il Robot multifunzione per eccellenza per tutte le tue preparazioni, interamente realizzato in metallo, robusto, stabile e durevole, Movimento Planetario Originale, Mixaggio veloce e completo, Motore a trasmissione diretta Affidabile e durevole, design arrotondato facile da usare e da pulire. NB: 5 anni di garanzia.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)

### Il consiglio del sommelier



Il pesto alla Siciliana viene proposto in una variante fresca ed estiva, delicata ma allo stesso tempo resa aromatica dal basilico e dall'aglio. La pasta e la ricotta donano al piatto cremosità e tendenza dolce, che va abbinata ad un vino fresco e sapido. Gli aromi dell'aglio, del basilico e dei pinoli, uniti alle speziature del pepe, richiedono un vino abbastanza morbido, che sia piacevolmente profumato, in modo da ben accompagnarsi al piatto. Sugeriamo perciò un vino bianco siciliano, l'Inzolia, che ha un buon corpo ed è fresco e sapido, oppure, per chi ama le bollicine, oltre ai più classici Franciacorta o Proseccchi Brut, suggeriamo di provare un ottimo vino delle Marche, la Passerina Spumante.

[Abbinamento a cura di Callmewine.com](#)