

Pasta al doppio pesto con salmone e mozzarella. Raffreddiamo i radiatori!



Buongiorno ragazzi, quasi non ci crederete dopo l'ultimo post ma oggi lo dico anch'io "CHE CALDO"!!!

Però un motivo c'è...altrochè se c'è!**PrEmessa**: credo sia stata l'unica volta che l'ho ardentemente desiderato (*)!

Cosa?

Ehhhhhh, quanta fretta! Con calma, altrimenti non era una premessa!

PrOmessa: sarò breve! ...diciamo che ci provo...

I FATTI: tutto cominciò nel lontano...Paura eh?!?!? No dai, torno seria!

Con il caldo di questi giorni nessuno si sognerebbe mai di accendere il riscaldamento, giusto? Si aspira piuttosto a mettere in funzione un bel condizionatore, ventilatore, antico egizio con la palma...insomma qualunque cosa possa servire a rinfrescare l'aria. E invece...a casa mia...

La scorsa settimana ho avuto l'annuale controllo di manutenzione della caldaia. Ora, solo a sentire la chiamata del tecnico mi viene un colpo; sembra che inverno-freddo-gelo siano già lì in agguato dietro la porta. Ma è ancora niente!

Ripulito e controllato il tutto, andava verificato che il riscaldamento funzionasse e vi posso assicurare che funzionava bene, pure troppo!

Penso sia stata l'unica volta che ho desiderato un condizionatore (*)!!!

Il tecnico ditratto, io peggio di lui, sta di fatto che il riscaldamento è rimasto acceso e così, dopo essermene uscita tranquilla e beata il pomeriggio, al mio rientro ho trovato una specie di serra tropicale che manca poco collasso sulla soglia. Fortuna che il sole cominciava a calare e si stava alzando una leggera brezza, così è bastato spalancare tutte le finestre per far tornare la situazione vivibile in "breve" tempo, ma vi giuro che accendere il forno sarebbe stato acqua fresca al confronto.

Passato l'incubo del momento, i radiatori in casa spero rimangano spenti il più a lungo possibile e rigorosamente belli freschi sulla tavola di oggi, per la mia gioia e magari anche la vostra ^__^

RADIATORI al DOPPIO PESTO con SALMONE e MOZZARELLA

Print

Prep time

2 hours

Cook time

15 mins

Total time

2 hours 15 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di pasta formato radiatori (o quella che preferite)
- 1 confezione di filetti di salmone al naturale
- 1 mozzarella
- pesto di olive nere q.b.
- pesto genovese q.b.
- pomodori ciliegino

- sale

Procedimento

1. Sgocciolare i filetti di salmone e sfaldarli grossolanamente.
2. Tagliare la mozzarella a dadini e asciugarla bene su carta da cucina.
3. Lavare e asciugare i pomodorini e dividerli in quarti.
4. Riunire il tutto in una terrina e tenere da parte.
5. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e raffreddarla sotto un getto di acqua fredda.
6. Sgocciolarla bene e trasferirla nella terrina con il resto degli ingredienti.
7. Condire il tutto con i due tipi di pesto: io ho usato 2 parti di pesto al basilico e una di pesto di olive ma potete giocare con le proporzioni a vostro gusto.
8. Mescolare bene per amalgamare gli ingredienti.
9. Lasciar riposare un'oretta e servire.



Puffin mia cara, un po' accaldata e un po' stravolta, ti lascio ancora una pasta per la tua fresca raccolta.

