

Mafalda riccia al pesto di fave e piselli. Anticipazioni di primavera!



Buongiorno a tutti ragazzi, eccoci qui all'inizio di una nuova settimana di primavera!

Come dite? E' autunno? Mi si è sballato il calendario?

Uhhhhhhhhh come siete pignoli stamattina!!!

Lo so benissimo che è l'11 April...ehm Ottobre, sono mica 'mbria'a!!!!

E' solo che proprio non riesco a pensare "autunno" non ancora.

E poi tutti gli anni, arrivata in questo periodo in cui il freddo comincia a farsi sentire e i miei brividi pure, penso sempre che non ce la farò a passare l'inverno, ibernerà prima e così per tirarmi su non mi resta che proiettarmi con la mente al tepore primaverile, cielo azzurro e prati in fiore e l'umore torna subito migliore.

E allora perchè non portare un po' di verde primavera anche nel piatto?

D'altra parte se la moda va avanti una stagione per l'altra, chi vieta di fare lo stesso in cucina?

Così potremo arrivare già pronti all'appuntamento.

E allora oggi, vai di pesto e che pesto ^__^

L'idea l'ho presa dalla mia zucchettina preferita, che se per ogni riccio ha un capriccio non lo so ma che di idee geniali ne ha da vendere!

Il suo pesto ai piselli mi ha subito azionato i criceti e gira che ti gira per pensare a come sfruttarlo al meglio, ci ho messo anche lo zampino (te pareva!) con una manciata di fave in più, tanto perchè la primavera esplodesse a pieno titolo.

E naturalmente in abbinamento non potevano mancare i miei ormai inseparabili pomodorini al forno con una pasta che ha davvero per ogni riccio un capriccio.

CRIIIIIIIIIIIIIIII..bellezza...pò annà?

MAFALDA RICCIA al PESTO di PISELLI e FAVE

Print

Prep time

1 h

Cook time

1 h 40 mins

Total time

2 hours 40 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- – per il pesto
- 50 gr di piselli surgelati
- 50 gr di fave surgelate
- 3 cucchiaini di pesto pronto al basilico
- olio evo
- – per finire
- 150 gr di mafalda riccia (o altro formato di pasta che preferite)
- pomodorini al forno
- olive nere snocciolate
- olio evo

- sale

Procedimento

1. Per il pesto, cuocere in una padella con un filo di acqua i piselli e le fave fino a che risulteranno teneri.
2. Aggiungere via via se occorre altra acqua calda e regolare di sale.
3. Una volta cotti, lasciarli intiepidire e frullarli con solo un filo di olio mantenendo il tutto un po' grossolano.
4. Aggiungere il pesto al basilico, amalgamare bene il tutto per ottenere una crema omogenea.
5. Per i pomodorini al forno, lavare i pomodorini e dividerli a metà, allinearli sulla placca del forno, insaporirli con un trito di timo (io l'ho usato secco ma se è fresco tanto meglio) e lasciarli appassire in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti, quindi spegnere ed estrarli solo quando saranno completamente freddi.
6. Al momento di usare i pomodorini per il condimento, farli scaldare e insaporire velocissimamente in una padellina con un filo di olio e le olive a rondelle.
7. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla in una terrina insieme al condimento di pomodorini e olive, aggiungere il pesto di fave e piselli, mescolare rapidamente per amalgamare il tutto (se necessario unire un cucchiaino di acqua di cottura della pasta) e servire.

Note

* Con le dosi riportate, il pesto è in abbondanza ma ne ho approfittato per metterne una piccola scorta in congelatore, in bicchierini di plastica coperti da pellicola, in modo da averli pronti all'occorrenza.

* Di solito preparo i pomodorini al forno in abbondanza, insaporendoli a piacere di volta in volta, e li conservo in frigo in un contenitore di vetro anche senza olio; durano benissimo per 2-3 giorni.



Enjoy ^__^