

Mafalda riccia al pesto di noci e chocaviar. Venchينو siore e siori venchينو...



VENCHIno siore e siori...**VENCHI**no ^__^

Cosa bolle di nuovo in pentola nella cucina di Calimero?

Indovinate un po'!

Un grande marchio che da oggiavrò il piacere di ospitare su questi schermi: *VENCHI*, un nome una garanzia nel goloso mondo del cioccolato.

Nata a Torino nel 1878, quando il giovanissimo Silvano Venchi aprì il suo laboratorio di pasticceria, nel 2000 Venchi ha unito la propria esperienza con un altro grande maestro, Pietro Cussino, che dal 1949 ha investito la sua creatività pasticciera fondando la Cuba (Cussino, Biscotti e Affini).

La Cuba Venchi, nata dall'unione delle due aziende (dal 2003 rinominata Venchi), produce ad oggi più di 250 specialità per il piacere di tutti gli amanti del buon cioccolato. Prodotti unici in cui il gusto è protagonista assoluto, ricette esclusive e materie prime di primissima qualità, questi sono i segni distintivi di Venchi, la passione per il cioccolato.

Quindi, dopo aver ricevuto la mia golosa scatola di eccellenti prodotti, potevo non essere ansiosa di utilizzarli subito per qualcosa di sfizioso?

Certo che no! E allora, subito subito, via con un primo invernale rivisitato con una nota golosa: un ricco pesto di noci a cui ho aggiunto il tocco del Chocaviar, microsfera di pura massa sud america bassinata in cuor di cacao al 90%. Creato per celebrare i 125 anni di storia dell'azienda, con le sue delicate note amare, leggermente aromatiche, e con una spiccata persistenza di cacao, Chocaviar è un'esperienza da non perdere per gli amanti del cioccolato nero, un momento d'estasi per il palato da assaporare in tutta la sua purezza o da utilizzare con un pizzico di fantasia in preparazioni dolci e...perche no...anche salate. Proviamo?



Mafalda riccia al pesto di noci e chocaviar

Print

Prep time

15 mins

Cook time

10 mins

Total time

25 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 150 gr di mafalda riccia

- pesto di noci q.b.
- chocaviar q.b.
- sale
- – per il pesto di noci
- 70 gr di noci sgusciate
- 30 gr di olio evo
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di pecorino romano grattugiato

Procedimento

1. Per il pesto di noci: frullare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto denso ma ben amalgamato. Trasferire in un vasetto a chiusura ermetica e conservare in frigo coperto da un filo di olio.
2. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e amalgamarla al pesto insieme a qualche cucchiaio di acqua di cottura e, volendo, un filo ancora di olio.
3. Completare con il chocaviar (1 cucchiaino abbondante a porzione), decorare a piacere con gherigli interi di noce e servire.
4. Più facile di così!



Un bacione a tutti e buon appetito ^__^