Chitarra al pesto di salvia e salmone affumicato. Che ti frulla per la testa?

Domande! Tante domande senza risposta!
E un pizzico di malinconia…come tutti gli anni all'arrivo dell'autunno…con i primi freddi e la prospettiva dei lunghi, interminabili mesi invernali.
A volte vorrei poter staccare la testa dal collo e metterla a tacere su un comodino. O avere un piccolo tasto "reset" da pigiare all'occorrenza, come i computer.
Vorrei emigrare…al caldo…come le rondini.
Vorrei sparire in qualche posto lontano e avere il coraggio di ricominciare tutto…daccapo. Ma i giorni passano "pigri" senza che abbia la forza di dare un taglio a ciò che mi va stretto!
E' da un po' che mi frulla anche l'idea di chiudere i battenti del blog, di questa piccola creatura che solo pochi giorni fa compiva due anni e di cui mi sentivo in un certo senso orgogliosa.
Mi ha dato tanto, ci ho investito tanto di me, ma ho come l'impressione di non riuscire più a trasmettere niente…niente che valga la pena di essere condiviso, niente di interessante, niente di costruttivo.
E poi mi chiedo…in questa grande comunità che è il mondo dei foodblogs, uno in più uno in meno a chi vuoi che importi?
Non sarebbe certo "Note di Cioccolato" a fare la differenza!

Non sarebbe certo la mia assenza a farsi sentire…anzi!
Tutto all'improvviso si è fatto pesante, l'apatia spadroneggia sempre più ed ogni giorno che passa la mia testa sembra sempre più vuota.
I criceti staranno andando in letargo? Forse sì…ed io con loro!
Oggi mi sono alzata maliconica, mi sembra tutto così buio.
La notte è stata lunga e insonne, tanto per cambiare (!), e la testa è pesante…troppo! Confusa…tanto!
Domande che si ripetono, pensieri che si affollano…STOOOOOOP!
Frullano i pensieri, frullano le mani…in cucina.
Pestare pestare pestare, il movimento circolare del mortaio in certe occasioni è un ottimo scaricastress.
La tensione si allevia e il risultato può sorprendere…nel profumo…nel sapore…nelle sensazioni che accompagnano quella forchettata di pasta assaporata con calma, una domenica…come tante altre…o forse no!

[ricetta del pesto reinterpretata da "Pesto e condimenti veloci"]

CHITARRA AL PESTO DI SALVIA E SALMONE AFFUMICATO

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di chitarra all'uovo
- 100 gr di salmone affumicato
- pesto di salvia
- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

per il pesto di salvia

- 30 gr di salvia
- 30 gr di olive nere snocciolate
- 15 gr di mandorle pelate
- 10 gr di anacardi non salati
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Preparare il pesto.
2. Se disponete di un mortaio, cominciare pestando delicatamente col pestello lo spicchio d'aglio, la frutta secca fino ad ottenere una pasta.

3. Poi aggiungere la salvia e le olive a più riprese, insieme ad un pizzico di sale e al succo del limone, e continuare a pestare con movimenti circolari del pestello, versando sopra l'olio a filo. Alla fine la consistenza dovrà essere densa e cremosa.
4. In mancanza del mortaio (o per un pesto più "rapido") mettere l'aglio e la frutta secca nel robot, tritare grossolanamente, poi unire il resto degli ingredienti (salvia, olive, sale e succo di limone) e tritare ancora, versando sopra l'olio a filo fino alla consistenza desiderata.
5. Tenere da parte.
6. Tagliare il salmone a listerelle e farle rosolare in una padella leggermente unta, unendo anche un paio di cucchiaini di succo di limone e, a piacere, una punta di peperoncino.
7. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla nella padella con il salmone.
8. Aggiungere il pesto di salvia e mescolare il tutto delicatamente, unendo se necessario qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta.
9. Servire subito e buon appetito!

Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Ale e Claudia "Che pesto ti frulla?"

Non so quali “consigli” mi porterà il fine settimana in famiglia.

Vi abbraccio tutti e vi auguro un felice week end.

Buon proseguimento…