Fettuccelle al pesto di maggiorana con peperoni e stracchino. HBTM…insolito?

C’era una volta un giorno normale
che adesso è un giorno speciale
c’era una stella sospesa nel cielo
leggera come un pensiero
e quella stella da allora
brilla soltanto per te…
Buon compleanno bambina
oggi tu sei la regina
regina di nessun re
la più importante che c’è.
Lì nella cesta, i gatti di stoffa
tutti invitati alla festa
e tra i regali, di tutti i colori
chissà chi ha mandato quei fiori
e tu soltanto lo sai, ma è un segreto
e non lo dirai…
Buon compleanno bambina
oggi tu sei la regina

regina di nessun re
la più importante che c'è
…e tu regina
più bella che mai
per me sarai sempre bambina
anche se hai, se hai un
anno di più… Buon
compleanno bambina…
Oh Happy Birthday to you!

[**E.Bennato – Buon compleanno bambina da "Il paese dei balocchi" (1992)**]

Bambina non lo sono più da un pezzo ormai e di sicuro oggi, tutto mi sento fuorché una regina!

E' "pesante" questo compleanno.

Non che abbia mai amato festeggiarlo (a parte quand'ero bambina davvero e a dirigere le scene pensava la mamma) e credo che continuerò a non farlo.

Ma quest'anno la giornata pesa più del solito.

Se, come ha detto qualcuno, la vita comincia a 40 anni, allora ho ancora tutto da iniziare e ancora un anno per organizzarmi!

In realtà, se mi guardo indietro, vedo solo tempo "sprecato" inutilmente, giorno dopo giorno, inseguendo aspettative che non erano le mie, sogni che non erano i miei, costruendo castelli che non sono la mia casa.

Tutto nell'illusione/convinzione/speranza di ottenere un'approvazione che mi faccia sentire amata e accettata.

Ma Calimero si ama e si accetta per quello che è?

Meglio che vi risparmi la risposta…almeno per oggi!

Meglio passare in cucina a mettere su l'acqua, pochi gesti, pochi ingredienti, pochi minuti e un bel primo tricolore è già pronto in tavola che ci aspetta.

Insolito per un compleanno?

Sicuramente sì se…festa = torta

Sicuramente no se…**festa** = **sentirsi bene con se stessi**, anche solo per il tempo di una pausa pranzo.

Fettuccelle al pesto di maggiorana con peperoni e stracchino

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	10 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di fettuccelle (bavette larghe)
- 125 gr di stracchino

- 1 peperone rosso
- 1 spicchio d’aglio
- 2 monoporzioni di burro di cacao Venchi (o 1 cucchiaio di olio evo)
- sale

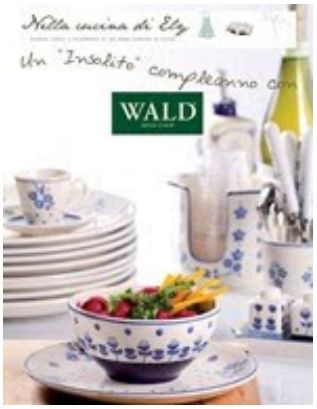
per il pesto di maggiorana

- 15 gr di maggiorana
- 45 gr di basilico
- 20 gr di anacardi non salati
- 1 cucchiaino di succo di limone
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Preparare il ***pesto***: pestare dapprima gli anacardi, quindi aggiungere a più riprese le foglie di basilico e maggiorana (lavate e asciugate), insieme ad un pizzico di sale e al succo di limone, e continuare a pestare versando sopra l’olio a filo fino alla consistenza desiderata.
2. Tenere da parte.
3. Lavare e mondare il peperone, tagliarlo a dadini e farlo rosolare in una padella con lo spicchio d’aglio schiacciato e il burro di cacao (o l’olio evo), mantenendolo croccante.
4. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e condirla con il pesto di maggiorana, aggiungendo anche i dadini di peperone e, se necessario, un po’ dell’acqua di cottura.
5. Mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
6. Unire infine lo stracchino a fiocchetti, decorare a piacere con foglioline di maggiorana fresca e servire subito.

Con questa ricetta partecipo al contest di Ely “Un insolito compleanno” in collaborazione con Wald nella sezione Ricette Vegetariane



Buon compleanno bambina
oggi tu sei la regina
regina di nessun re
la più importante che c’è
…e tu regina
più bella che mai
per me sarai sempre bambina
anche se hai, se hai un
anno di più… Buon
compleanno bambina…
Happy **B**irthday **T**o **Me!**

and **Happy Birthday To You dolcissima Rossella**, tanti **AUGURI** con tutto il cuore.

Un abbraccio a tutti, alla prossima!