Rigatoni al pesto di pomodori secchi e feta. E che ci vuole?

Dell'arrivo del nuovo forno vi avevo accennato qui.
Quel che non vi avevo raccontato è stata la sua tragicomica consegna, tanto per non venir meno all'atmosfera fantozziana che da un po' di tempo aleggia tra le mie mura domestiche!"Quanto ci vuole a cambiare un forno?" chiedo al responsabile del negozio,che sarebbe stato anche l'artefice del lavoro.
"Ah pochissimo, max una ventina di minuti. Va bene per venerdì alle 8:30?"
Non avrei potuto chiedere di meglio!!! **AVREI**…condizionale d'obbligo!
Non confidavo sinceramente sulla puntualità, prima delle 9:00 non mi sarei aspettata nessuno ma dalle 8:30 alle 09:50 hanno cominciato a girarmi giusto in cincinino!
Arriva, il responsabile accompagnato da un aiutante, tira fuori velocissimo il forno vecchio, toglie la spina, la rimonta sul nuovo, lo infila nell'alloggio della cucina e …**OPS**… per un paio di centimetri non entra fino in fondo!
La spina fa troppo volume, ne serve una piatta che ovviamente **NON** ha nel furgoncino…ovviamente!
Manda l'aiutante a comprarne una al supermercato vicino casa e il ragazzo sparisce nel nulla!
Venti minuti e non si fa vivo.
Ha pure lasciato il cellulare sul tavolo, quindi non è rintracciabile.

Il “capo” va a cercarlo e così spariscono tutti e due.
Torna dopo 10 minuti ma del ragazzo neanche l’ombra. Passa un altro quarto d’ora e finalmente ricompare con la spina! Non avendola trovata al supermercato aveva pensato bene, anzichè passare dal loro negozio, di farsi il giro di tutti (o quasi) gli elettricisti della città prima di trovarne una. Stiamo parlando di una banale spina piatta, neanche vivessi in un paesetto sperduto tra le Ande…**NO COMMENT** pleeeeeeeeease!
Si cambia la spina, si rinfila il forno nel suo alloggio, dai che siamo alle viti finalmente e…quelle che c’’erano sono troppo corte!!! Non ci posso credere!
Secondo voi avevano delle viti della giusta dimensione nel furgoncino?
Eccerto che no, facile la vita!
Meno male sono riuscita a trovarle nella cassetta degli attrezzi lasciata da mio papà (prossima volta gli faccio tripla porzione di ravioli promesso) perchè se fossero dovuti andare anche a caccia di viti non oso pensare come sarebbe finita!
Finalmente alla buon ora (sono solo le 11:40!) il forno è montato ma…degli infidiodiosimaledetti bruscolini di polistirolo hanno pensato bene di infilarsi all’interno dei vetri!
Si smonta il primo vetro. Pensate fossero tutti lì? Sbagliato! Va smontato anche il secondo vetro. Con calma e pazienza (si fa pe’ dì!) riusciamo a toglierli tutti via, si rimontano i vetri e nel mentre il “capo” mi fa una panoramica sul funzionamento indovinate un po’?
Delle “stupende” ditate proprio sotto la maniglia! Esterne? Ma certo che no! All’interno tra un vetro e l’altro, ce le ha lasciate quando li ha smontati!
BASTAAAAAAAAAA!
Non ce la posso fare! A farglieli smontare di nuovo non ce la posso fare.
E intanto siamo arrivati alla bellezza delle 12:00 con tanto di rintocchi di campane! Mai sia non avessi saputo come impegnare il resto della mattinata libera…
Ok va, passiamo alla ricetta di oggi che nel frattempo s’è fatto tardi anche qui. Ma in questo caso posso dirlo a ragione “**e che ci vuole**“?
Veloce veloce e per oggi vi risparmio anche il forno, così la foga del racconto mi sbolle un po’!

[Ricetta del pesto adattata da “Pesto e condimenti veloci“]

Rigatoni al pesto di pomodori secchi e feta

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di rigatoni
- 150 gr di feta
- sale

per il pesto di pomodori secchi

- 50 gr di pomodori secchi (i miei erano già pronti all’uso)
- 20 gr di rosmarino
- 15 gr di basilico
- 20 gr di noci brasiliane

- ½ scalogno
- 1 cucchiaio di succo di lime (o limone)
- olio evo

Procedimento

1. Preparare il pesto: mettere le noci brasiliane nel bicchiere del mixer insieme ai pomodori secchi, lo scalogno, gli aghi di rosmarino e tritare grossolanamente. 2. Unire il basilico spezzettato, il succo di lime, l'olio a filo ed azionare ad intermittenza, frullando fino ad ottenere la consistenza desiderata.
3. Regolare di sale e tenere da parte.
4. Sbriciolare grossolanamente la feta.
5. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente, e trasferirla in una terrina tenuta in caldo.
6. Condire con il pesto di pomodori, unendo se necessario, un po' di acqua di cottura e un filo d'olio.
7. Aggiungere parte della feta e mescolare bene.
8. Suddividere nei singoli piatti, completare con il resto della feta e servire.

Note

* Se si usano i pomodori secchi sotto sale, dissalarli bene mettendoli a bagno in acqua tiepida e sciacquandoli accuratamente sotto acqua corrente.
* Se invece si usano i pomodori secchi sott'olio, sgocciolarli su carta assorbente da cucina ed unire a piacere un po' dell'olio di conservazione al posto di una parte di olio evo.

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^