Bavette al pesto di pistacchi. Un lunedì dilemmatico…



«Olli, oggi la capra la portiamo con noi.»

«In spiaggia?»

«In spiaggia.»

«E l’insolazione?»

«Non importa.»

Olli mi guarda torvo.

«Hai deciso di ucciderla?»

Non esageriamo figlio mio. La mia malvagità ha un limite.

Ma non sono irritata né tesa. Anzi, direi che ho raggiunto la pace, e in qualche modo mi diverto. Mi diverto a pormi dei dilemmi.

Ad esempio:

– *dilemma numero 1*: meglio capra belante-ululante ma sana, o capra girovago-fluttuante ma malata?

– *dilemma numero 2*: meglio capra legata ma all’ombra, o capra libera ma insolata?

Non so, il bello dei dilemmi è che sono insolubili. Non è come con gli indovinelli, che poi li indovini; o come con i segreti, che poi li scopri; o i problemi, che li risolvi; i misteri, li sveli; gli enigmi…

Gli enigmi?

Anche gli enigmi si possono sciogliere: guarda Edipo con la Sfinge!

Invece il dilemma no. È dilemmatico, il dilemma: vuol dire che ci sono due cose, due concetti che si affrontano, entrambi validi: un vero duello!

Comunque chiediamo a Vittoria, adesso che passa da noi.

«Secondo me sì, io la porterei» dice.

[da “Palline di pane” di P. Mastrocola]

Primo o secondo?

Secondo o torta?

Torta o biscotti?

Questo il problema, o meglio…il dilemma di oggi!

Certo iniziare la settimana con qualcosa di dolce che alleggerisca il trauma post week end non sarebbe male.

Ma da quanto non si vede più una nota salata da queste parti?

Un secolo!

Poi chissà, con l’invasione di dolci pasquali per ogni dove, forse vi stuzzica anche di più un ricco primo o un secondo succulento.

O siete tutti insaziabili golosi come la mia cavia?

Sapete che vi dico?

Me la gioco a sorte con la monetina ed il verdetto finale lo scoprirete solo leggendo!!!


© federica - notedicioccolato

Bavette larghe al pesto di pistacchi di Bronte e maggiorana

Ingredienti per 4 persone

Porzioni 4 PERSONE
Tempo di preparazione 30 MINUTI
Tempo di cottura 50 MINUTI

Ingredienti

- 320 g bavette larghe
- 20 pomodorini ciliegia
- 75 g pistacchi di Bronte sgusciati, non salati
- 6 rametti di maggiorana
- basilico foglie
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio lime succo
- 1 cucchiaino zucchero
- olio extra vergine d’oliva
- sale
- pepe bianco macinato fresco

Istruzioni

1. Lavare i pomodorini, dividerli a metà e privarli dei semi.

2. Condirli in un'insalatiera con lo spicchio d'aglio schiacciato, un filo appena di olio un cucchiaino di zucchero e un pizzichino di sale.

3. Allinearli su una teglia foderata di carta forno con la parte tagliata rivolta verso l'alto, e lasciarli appassire in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

4. Spegnere il forno ed estrarli solo quando saranno completamente freddi.

5. Tostate leggermente i pistacchi in una padella antiaderente e lasciarli raffreddare completamente.

6. Nel mortaio, pestare grossolanamente i pistacchi; aggiungere in più riprese le erbe aromatiche, lavate e ben asciugate, il succo di lime, e continuare a pestare versando l'olio a filo fino a raggiungere una consistenza cremosa.

7. Regolare di sale e pepe e tenere da parte.

8. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente conservando un po' di acqua di cottura, e condirla con il pesto di pistacchi (eventualmente diluire con poca acqua ci cottura se fosse necessario).

9. Mescolare accuratamente, completare con i pomodorini al forno e servire subito.