Raccolta di pesti semplici per personalizzare le vostre ricette

A cura di

Una blogger in cucina

Il foodblog di Federica Gelso Giuliani

Blog.giallozafferano.it/gelsolight

Pesto di zucchine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 zucchine medie

12 foglie di basilico

3 cucchiai di pecorino grattugiato

1 cucchiaio di pinoli

1 spicchio d'aglio piccolo

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale

Pepe o peperoncino

PROCEDIMENTO

Lavare e tagliare le zucchine a cubetti.

Saltarle in padella con poco olio e salarle leggermente. Lasciarle raffreddare.

Lavare e asciugare il basilico.

Disporre tutti gli ingredienti in un mixer e frullarli per qualche secondo. E' preferibile che ciotola del mixer e lame siano stati tenuti in freezer per almeno 15 minuti.

Frullare con abbondante olio e aggiustare di sale e di piccante.

Conservare il pesto di zucchine in frigo, coperto di olio, per qualche giorno.

Delizioso con pasta corta o lunga, da solo o come base di sughi più elaborati.

Un consiglio: è possibile arricchire il pesto con dei filetti di acciuga, della ricotta o delle aromatiche.

Mezze maniche con pesto di zucchine e datterini

Pesto alla siciliana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g di pomodori rossi (ramati)

100 g di ricotta vaccina cremosa

3-4 cucchiai di pinoli

Un mazzo di basilico fresco

50 g di parmigiano grattugiato

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale

Pepe

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, spellare i pomodori tuffandoli in acqua bollente e successivamente in acqua ghiacciata. Se avete fretta è possibile saltare questo passaggio. Eliminare la loro buccia, quindi i semini interni e tagliarli a tocchetti. Lavare ed asciugare bene il basilico, senza stropicciarlo. Inserire gli ingredienti in un mixer con lame precedentemente refrigerate, a cominciare dai pomodori, e continuare con basilico, parmigiano, aglio, olio, pinoli, sale e pepe. Aggiungere la ricotta e frullare fino ad ottenere una crema omogenea, incorporando a filo altro olio all'occorrenza. Aggiustare di sale e di pepe a seconda dei gusti. Trasferire il pesto alla siciliana in una ciotola in vetro e conservarlo in frigo per uno o massimo due giorni. Utilizzare il pesto alla siciliana per condire la vostra pasta preferita: consiglio un formato tipico siciliano, come le caserecce o le spaccatelle, ma sono ottimi anche gli spaghetti o le linguine.

Spaccatelle con pesto alla siciliana

Pesto di pistacchi

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

80 g di pistacchi non salati spellati

3 cucchiai di olio extra vergine di oliva

3 cucchiai di panna da cucina

1/2 spicchio d'aglio (facoltativo)

Sale q.b.

Eventuale pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO

Ammollare i pistacchi in acqua tiepida per circa 10-15 minuti. Quindi spellarli uno ad uno. E' possibile racchiuderli in un canovaccio e sbatterli con i palmi delle mani, perché si liberino dalla pelle più velocemente. Per un lavoro più preciso, consiglio, però, di mondarli uno ad uno.

Frullare i pistacchi con olio, panna, sale e, se si vuole, con poco aglio. A me piace molto il gusto dell'aglio in questo piatto di per sé dolciastro. Conservare in frigo per uno o due giorni. Se si vuole, si può preparare il pesto di pistacchi senza panna, e conservarlo più a lungo. Per un pesto più leggero, è possibile aggiungere della ricotta al posto della panna. Per un risultato più rustico, è possibile tenere da parte della granella di pistacchi e aggiungerla alla salsa.

Maltagliati con pesto di pistacchi e mazzancolle

Pesto di melanzane e caprino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 melanzana tonda media

80 g di caprino fresco

3 cucchiai di parmigiano grattugiato

1 spicchio d'aglio

4 foglioline di menta fresca

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale

Peperoncino tritato

PROCEDIMENTO

Lavare e asciugare la melanzana, quindi bucherellarla con i rebbi di una forchetta e cuocerla in forno a 180 gradi per circa 30-40 minuti, fino a che non sarà morbida. Eliminare la buccia e prelevare solo la polpa della melanzana, trasferendola in una ciotola a raffreddare. Unire alla polpa di melanzana il caprino, il parmigiano, l'aglio, la menta, il sale, e l'olio a filo, cominciando a frullare con un mixer. Aggiungere olio fino a raggiungere la consistenza desiderata. Completare con del peperoncino, aggiustando di sale e pepe. Trasferire il pesto di melanzane in una cocotte in vetro e ricoprirlo con olio fino al momento della consumazione. Si conserva per due giorni in frigo.

Mafalde corte con pesto di melanzane e caprino

Pesto alla genovese

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

50 g di basilico fresco

70-80 g di parmigiano grattugiato

30 g di pecorino grattugiato

1 cucchiaio abbondante di pinoli

1-2 spicchi d'aglio a seconda dei gusti

Sale

Olio extra vergine di oliva preferibilmente ligure q.b. (100 ml circa)

PROCEDIMENTO

Lavare il basilico e lasciarlo asciugare molto bene distendendo le foglie su un canovaccio pulito. In alternativa, c'è chi consiglia di non lavare il basilico, ma di pulire le foglie con un panno, facendo attenzione, però, a non stropicciarle e a non rovinarle. E' preferibile usare del basilico ligure. Refrigerare ciotola e lame del mixer, quindi disporre il basilico perfettamente asciutto all'interno della ciotola, con i formaggi, i pinoli, il sale, l'aglio privato dell'anima e poco olio. Cominciare a tritare, quindi aggiungere l'olio occorrente ottenendo la consistenza desiderata. E' possibile ottenere una salsa molto omogenea, oppure più rustica. Trasferire il pesto alla genovese in un contenitore in vetro e conservarlo coperto d'olio. Se volete cimentarvi nella versione tradizionale con mortaio, cominciate a pestare l'aglio con del sale (meglio se grosso), quindi aggiungere il basilico, poi i pinoli ed infine i formaggi grattugiati e l'olio.

Pennette con pesto alla genovese

Pesto cremoso di rucola

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

1 mazzo piccolo di rucola (circa a riempire una tazza da colazione)

1 spicchio d'aglio piccolo o aglio essiccato in polvere

4 cucchiai di ricotta vaccina

3 cucchiai di parmigiano grattugiato

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale

Pepe

PROCEDIMENTO

Lavare ed asciugare bene la rucola. Quindi frullarla con un frullatore ad immersione con l'olio e l'aglio crudo privato dell'anima o, se preferite, con dell'aglio essiccato. Aggiungere la ricotta e il parmigiano fino ad ottenere una crema verde brillante. Aggiustare di sale e pepe.

Conservare in un contenitore ermetico per uno o due giorni.

E' possibile aggiungere al pesto di rucola del basilico, del prezzemolo o altre aromatiche a scelta.

Fusilli al pesto di rucola

Pesto di radicchio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 testa di radicchio tondo

30 g di parmigiano grattugiato o pecorino

20 g di pinoli

1 spicchio d'aglio

Olio extra vergine di oliva q.b.

Eventuale basilico

Sale

Pepe

PROCEDIMENTO

Lavare e asciugare il radicchio, quindi tagliarlo a striscioline. Disporre il radicchio crudo in un mixer con lame precedentemente raffreddate, aggiungendo anche dei pinoli, del formaggio grattugiato, dell'aglio, sale, pepe e olio a filo. Cominciare a frullare, aggiungendo olio a seconda della consistenza desiderata. Trasferire il pesto di radicchio in un contenitore ermetico, coprire con dell'olio e conservare in frigo per qualche giorno. Utilizzare per condire la vostra pasta preferita.

Un tocco in più? Aggiungete anche del formaggio cremoso, della ricotta o della robiola e, per conferire croccantezza ai piatti che ideerete, spolverizzateci sopra delle noci tritate.

Gnocchi di cous cous al pesto di radicchio

Pesto di nocciole

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g di nocciole intere tostate Piemonte I.G.P.

100 ml di panna da cucina

2 cucchiai di granella di nocciole

2 cucchiai di olio extra vergine di oliva

½ spicchio d'aglio gentile

Un pizzico di sale

Pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO

In un mixer, frullare le nocciole con due cucchiai di olio, fino ad ottenere una crema densa.

Aggiungere l'aglio e la panna, continuando a frullare e aggiustando, infine, di sale e pepe.

Ottenuta una salsa corposa, aggiungere a questa della granella di nocciole per un gradevole effetto croccante.

Trasferire il pesto in una ciotola e tenere al fresco fino al suo utilizzo.

Mezzelune al caprino con pesto di nocciole e julienne di speck croccante

Indice delle ricette

Pesto di zucchine ..... p. 2

Pesto alla siciliana ..... p. 3

Pesto di pistacchi ..... p. 4

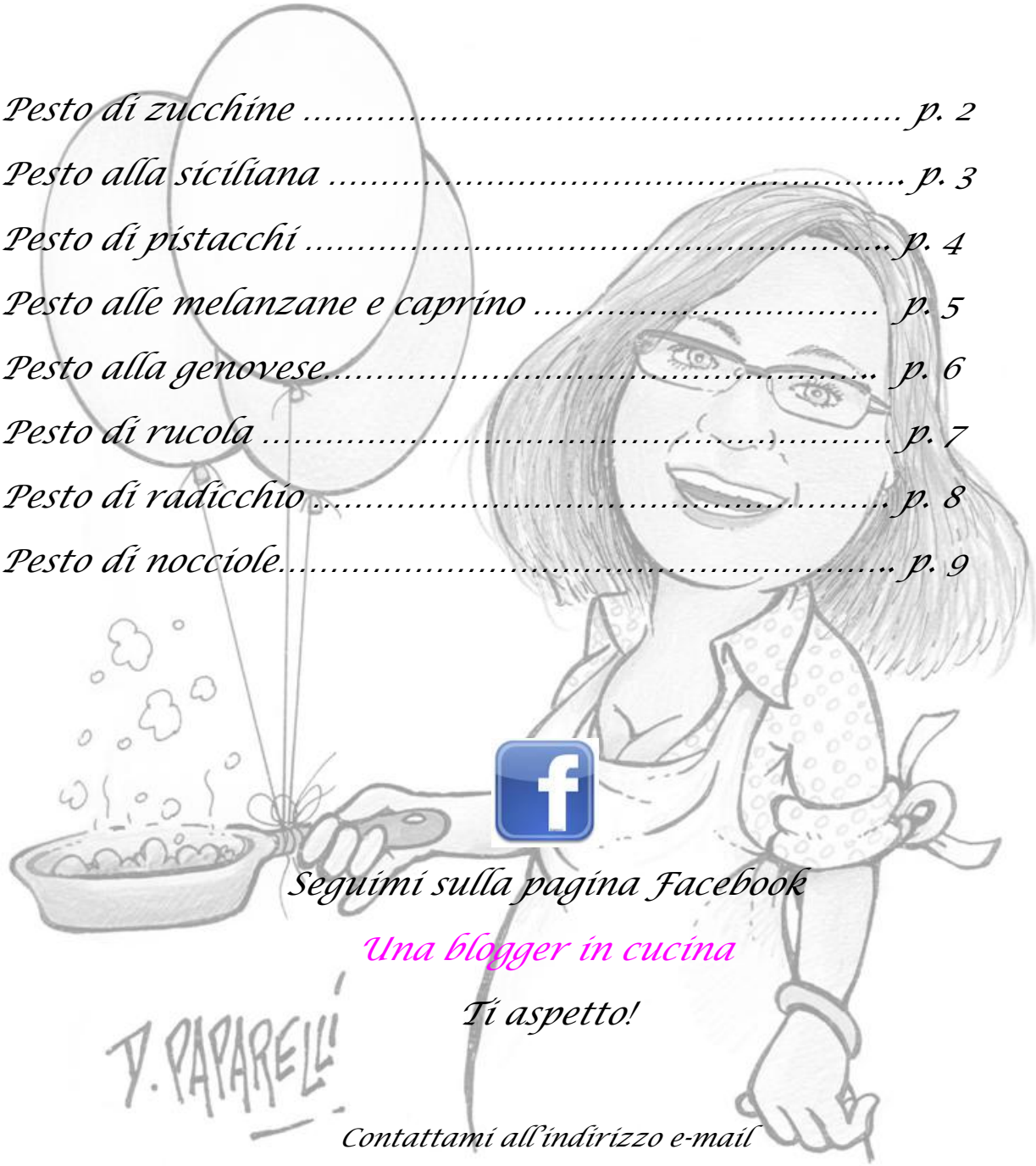
Pesto alle melanzane e caprino ..... p. 5

Pesto alla genovese..... p. 6

Pesto di rucola ..... p. 7

Pesto di radicchio ..... p. 8

Pesto di nocciole..... p. 9



Seguimi sulla pagina Facebook

Una blogger in cucina

Ti aspetto!

Contattami all'indirizzo e-mail

unabloggerincucina@gmail.com