



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000138

Registrata in data 22 Dic 2015 alle ore 16:14

da PASQUALE VITALE

fresine al pesto di colatura di alici

sapori forti e decisi con l'anima della costa ,possibile variazione con ricotta di bufala

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti:

- Colatura di alici
- noci
- mandorle
- pinoli
- alici
- olive nere e verdi
- capperi
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo
- basilico
- origano
- peperoncino piccante
- sale

Per realizzare questo ottimo pesto per quattro persone vi occorreranno: 4 cucchiaini di colatura di alici, 2 alici dissalate, 30g di mandorle pelate, 50g di pinoli tostati, 4 olive verdi, 4 olive nere, 1 cucchiaino di capperi dissalati, prezzemolo, basilico, origano, peperoncino, 100g di olio extravergine d'oliva

Preparazione

Tritate al coltello le olive con i capperi e le alici. Aggiungere i pinoli a tocchetti e le mandorle tritate insieme alla colatura di alici. Tritare anche il prezzemolo ed il basilico ed unire tutti gli ingredienti, compreso l'olio, aggiungendo una spolverata di origano ed un trito di peperoncino e in alternativa emulsionare la ricotta di bufala campana. Cuocere le linguine in acqua NON salata in ebollizione e condirle con il pesto!

Vino consigliato

caprettone del vesuvio setaro