



i primi

Strascinati con il pesto di frutta secca

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di strascinati
- 50 g di gherigli di noci
- 30 g di pinoli
- 2-3 rametti di basilico
- Un ciuffetto di maggiorana
- Un ciuffetto di timo
- Un cucchiaino di origano
- 2 spicchi d'aglio
- 20 g di pecorino grattugiato
- 30 g di grana grattugiato
- Mezzo peperoncino fresco piccante
- Una melanzana tonda
- Olio extravergine d'oliva
- Sale



Preparazione

Pulire, lavare e passare al mixer le erbe aromatiche con le noci, i pinoli, l'aglio e il peperoncino senza semi; mettere la crema in una terrina e unire i formaggi, 6 cucchiari d'olio e salate. Lasciare insaporire il pesto per 2 ore.

Spuntare e lavare la melanzana, tagliarla in quattro fette e grigliatele. Cuocere la pasta in acqua bollente e salata, scolarla, versare nella terrina con il pesto e mescolare. Sistemare una fetta di melanzana sul fondo di ogni piatto, disporre sopra la pasta, condire con un filo di olio crudo e servire subito.