

Fidanzati Capresi con funghi zucchine e pesto

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Fidanzati Capresi “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
150 g di pioppini già puliti
3 zucchine di media grandezza
100-120 g di pesto
formaggio grattugiato Grana Padano
1 spicchio d’aglio
basilico q.b.
peperoncino q.b.
sale

Per il pesto di basilico senza aglio:

50 g di foglie di basilico
1/2 bicchiere circa di olio extravergine di oliva
6 cucchiaini di parmigiano reggiano
2 cucchiaini di pecorino

Procedimento

Preparare il pesto:

La tradizione vuole che si prepari nel mortaio con tanta pazienza e olio di gomito, noi abbiamo scelto la strada più semplice e meno faticosa utilizzando un robot da cucina. Nella ricetta non abbiamo utilizzato l’aglio, perché è tra gli ingredienti del condimento, se vi piace particolarmente, aggiungetelo a vostro gusto anche nella preparazione del pesto.

Lavare delicatamente le foglie di basilico in acqua fredda e farle asciugare su un canovaccio. Inserirle a questo punto nella ciotola del robot, aggiungere i pinoli e una parte dell’olio, frullare a intermittenza e a bassa velocità per pochissimi secondi aggiungendo due cubetti di ghiaccio.

Unire poi i formaggi, un altro cubetto di ghiaccio e a filo il restante olio. Frullare fino ad ottenere una crema liscia e abbastanza densa. L’olio della ricetta è indicativo, aggiungetelo lentamente fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Per evitare che il pesto annerisca è fondamentale utilizzare il mixer sempre a bassa velocità e possibilmente a intermittenza. Quando sarà pronto, versarlo in un contenitore ermetico, ricoprire con un filo di olio (per evitare che la superficie si scurisca) e conservare in frigo fino al momento dell’utilizzo.

A questo punto preparare il condimento:

Lavare velocemente i funghi già puliti sotto l’acqua corrente e far asciugare su carta assorbente.

Lavare anche le zucchine, spuntarle e tagliarle prima nel senso della lunghezza e poi a bastoncini.

Versare in un tegame antiaderente un filo di olio extravergine, aggiungere il peperoncino tritato e lo spicchio d’aglio intero e spellato. Quando comincerà a sfrigolare aggiungere sia i funghi che le zucchine, salare e cuocere per 5-6 minuti, mescolando spesso. Spegnerne, eliminare l’aglio e tenere da parte.

Intanto cuocere la Pasta in abbondante acqua bollente e salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta), scolarla al dente con l’aiuto di una schiumarola, direttamente nel tegame con le verdure.

Mescolare e terminare la cottura aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta, spegnere e unire prima il pesto e poi a piacere il formaggio grattugiato. Mescolare bene e completare con qualche fogliolina di basilico tritato fresco. Servire subito.

