

# Farfalloni freddi con basilico datterini e bottarga

## Ingredienti per 4 persone:

350 g di Farfalloni “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”  
q.b. di pesto alla genovese  
100 g di pinoli  
500 g di datterini  
qualche fogliolina di basilico  
bottarga grattugiata  
olio  
sale

## Ingredienti per il pesto alla genovese:

50 gr di foglie di basilico (60 foglie circa)  
1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva  
6 cucchiaini di parmigiano reggiano  
2 cucchiaini di pecorino  
2 spicchi di aglio  
1 cucchiaino di pinoli  
grani di sale grosso

## Procedimento

Lavare delicatamente il basilico in acqua fredda e lasciarlo asciugare su un canovaccio.

In un mortaio, pestare l'aglio con qualche granello di sale, aggiungere poco alla volta le foglioline di basilico sempre accompagnate da qualche grano di sale e pestarle delicatamente con movimenti rotatori e prolungati, in pratica le foglioline devono essere stracciate e non tranciate per rilasciare gli oli essenziali. Aggiungere man mano le altre foglioline seguendo lo stesso procedimento.

Quando il basilico avrà rilasciato tutto il liquido verde e brillante, aggiungere i pinoli, continuare a pestare dolcemente. Ora incorporare i formaggi e infine l'olio EVO. Nel frattempo cuocere la pasta e scolarla al dente (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta), condirla con un cucchiaino di olio e metterla a freddare in un piatto da portata grande, dopo averla allargata per bene.

Lavare e tagliare i pomodorini a metà svuotarli dei semi e sistemarli su una teglia coperta da carta forno. Accendere il grill del forno o del microonde alla massima potenza e lasciarli asciugare per pochissimi minuti. Togliarli dal forno e lasciarli raffreddare.

Tostare i pinoli in una padella antiaderente e mettere da parte. Appena i pachino saranno freddi, condire la pasta con circa i 2/3 cucchiaini abbondanti di pesto (a gusto). Aggiungere i pomodorini, i pinoli e se occorre ancora un filo di olio, mescolare delicatamente e servire con un ciuffetto di basilico, un manciatina di pinoli e una grattugiata di bottarga.



**Badalu**  
insieme in cucina