Pasta al pesto di foglie di carote





Sono appena tornata dall'orto bio di alcuni cari amici e lì ho fatto scorta di mille bontà, tra queste delle bellissime carotine. Le ho portate a casa con tutte le foglie, proprio come quelle che Bugs Bunny sgranocchia continuamente.

Continuo a guardare quel meraviglioso ciuffo verde, bello rigoglioso, buttarlo via sarebbe troppo un peccato… cosa potrei farci?!

E da qui il lampo di genio (ehm, vabbè meno…) e da qui l'idea (ok, già va meglio), ci faccio il pesto!

Vi racconto la ricetta…

Ingredienti:

- 30 gr di foglie di carote fresche
- 10 gr di basilico
- 30 gr di noci e pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 20 gr di parmigiano reggiano
- 4 cucchiai di olio evo
- 300 gr di pasta, io ho usato delle eliche giganti di Gragnano

Procedimento:

Per prima cosa metto a bollire l'acqua per la pasta, così che nel frattempo che la pasta cuocia io preparo il

pesto.

Passo ora alla salsa, lavo per bene le foglie di carota, le pulisco e le separo dallo stelo principale.

Nel bicchiere del frullatore ad immersione le unisco all’olio, le noci ed i pinoli, un po’ d’acqua, circa un cucchiaio e l’aglio. Frullo il tutto fino ad ottenere una crema grossolana, aggiungo il formaggio e frullo ancora.

Cotta la pasta, la scolo e la ripongo in una ciotola abbastanza grande, aggiungo il pesto ed amalgamo bene se, il pesto risultasse troppo duro e pastoso aggiungo ancora un po’ di acqua ma di cottura della pasta, questa volta.

Servo con un filo d’olio a piacere ancora una spolverata di formaggio.

Facilissimo e gustoso e poi la ricetta con le foglie delle carote non ve l’aspettavate, vero?

Nemmeno io, in effetti… hihi




SERENA COCINA


SERENA COCINA