Sólo Pesto

Todas las recetas de
La Zuccheriera
Con esta mágica salsa

Ediciones Canny's Press

El adjetivo italiano *pesto* indica algo desmigado con el *pestello*, es decir, molido a mano en el mortero. De allí el nombre de una salsa característica de la cocina de Liguria, a base aceite de oliva virgen extra , piñones, queso *pecorino* y la hierba más preciada de la región , la albahaca. Las nuevas formas de entender la cocina declinan el pesto en muchas, nuevas versiones. Disfrutad con ellas.

Cannella

Los básicos

Pesto Ligure tradizionale

Para 4 personas

30 hojas de albahaca fresca
1 diente de ajo
1 vaso de aceite de oliva virgen extra
50 gr de pecorino (se puede sustituir con parmesano)
30 gr de piñones
una pizca de sal

Se debería *machar* todos los ingredientes a mano en un mortero de mármol, pero una buena alternativa (sobre todo muuuuuy rápida) es dejar enfríar el vaso de la minipimer en el congelador durante media hora y triturar todos los ingredientes hasta obtener una crema. Si se quiere menos espesa, basta con añadir unas cucharadas de agua de cocción de la pasta.

PESTO ROSSO

TOMATES SECOS, 6 Ó 7
UN DIENTE DE AJO PICADO
UN BUEN PUÑADOS DE HOJAS FRESCAS DE ALBAHACA
GUINDILLA O ACEITE PICANTE
2 CUCHARADAS DE PAMESANO RALLADO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
UNA CUCHARADA DE ALCAPARRAS
UN POCO DE SAL
UNA GOTA DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA

TRITURAR TODOS LOS INGREDIENTES EN EL MIXER, HASTA OBTENER UN PURÉ. COLOCAR EL PESTO EN UN CONTENEDOR DE CRISTAL BIEN TAPADO Y DEJARLO REPOSAR UNA NOCHE EN LA NEVERA ANTES DE UTILIZARLO. ES FUNDAMENTAL QUE HAYA BASTANTE ACEITE EN LA MEZCLA, PARA QUE LOS TOMATES SECOS SE PUEDAN ABLANDAR.

Los sicilianos

Il pesto di Erice

Erice es un pueblecito de la provincia de Trapani, consagrado a la primera Venus romana y estratégicamente situado en lo alto del Monte San Giuliano.

Para hacer el pesto, teneis que triturar, hasta obtener una crema con hermosos tropezoncitos, los siguientes ingredientes:

huevo cocido
albahaca fresca
almendras tostadas
un poco de ajo
queso pecorino
aceite de oliva virgen extra, del bueno

¿Las proporciones? Según vuestras santas manitas.
No se calienta, se echa directamente a los espaguetis recien escurridos.

Il pesto trapanese

Para 4 personas:

320 gr de pasta tipo *caserecce*

La receta original prevé que se haga con tomates crudos, hervidos unos segundos para poderles quitar la piel y las semillas. Luego se machacan en el mortero con los demás ingredientes, como un pesto clásico.
Sin embargo la dificultad de encontrar tomates que sepan de verdad a tomate, sobre todo fuera de temporada, me ha hecho optar por una salsa cocida, a base de tomates enteros pelados.

Para la salsa:

1 lata grande de tomates enteros pelados
un poco de ajo picado
sal y pimienta
tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra
una cucharadita de azúcar de caña
5 hojas frescas de albahaca
A fuego lento, dorar ligeramente el ajo y añadir todos los demás ingredientes. Tapar, bajar el fuego al mínimo y cocer una hora apróximadamente, hasta que espese. Cuando esté lista, dejar enfriar.

Mientras, preparar el pesto con:

50 gr de almendras tostadas, trituradas no muy finas
un buen puñado de hojas de albajaca
una pizca de ajo
unos 100 gr de queso pecorino rallado
aceite de oliva virgen extra, suficiente a formar una crema densa

Triturar o machachar todos los ingredientes juntos y mezclarlos con la salsa de tomate fría
Poner a hervir la pasta y, cuando esté cocida, condimentarla co el pesto.
Servir con más pecorino rallado, si se quiere.

Variaciones al gusto
Pesto di sedano e noci

INGREDIENTES
Para 4 personas

320 gr de pasta fresca casera
1 apio pequeño
80 gr de nueces peladas
un poco de ajo picado
50 gr de parmesano rallado
20 gr de queso *pecorino*
sal y pimienta
un manojito de perejil fresco
aceite de oliva virgen extra

Limpiar el apio, cortarlo en trozos y echarlo en agua hirviendo durante 3 minutos. Escurrirlo, dejarlo enfríar y meterlo en el robot de cocina o en la picadora junto con las nueces, el ajo, el parmesano rallado, el perejil, sal y pimienta y un generoso chorro de aceite. Triturar todo muy bien hasta obtener casi una crema.

Hervir la pasta fresca durante 5 minutos, escurrirla procurando dejar algo de agua de cocción para que la salsa se haga más cremosa. Mezclar bien la salsa con la pasta y servir con el pecorino cortado en escamas.

Pesto di zucchine

Para 2 personas:

160 gr de espaguetis
1 calabacín pequeño
1 manojito de albahaca fresca
aceite de oliva virgen extra
1/2 vaso de vino blanco seco, mejor si tiene burbujas
sal y pimienta
un poco de ajo picado
2 cucharadas de queso mascarpone
1 cucharada grande de piñones
5 cucharadas de parmesano rallado

En una sartén, saltear el calabacín cortado en daditos en unas cucharadas de aceite, con el ajo y la albahaca troceada. Tapar y dejar estofar durante unos 15 minutos, removiendo a menudo.

Salpimentar, añadir el vino y dejarlo evaporar lentamente. Añadir los quesos (el mascarpone en copitos), tapar y apagar, dejando que los quesos se fundan un poco con el calor de la verdura.
Mientras, ir cociendo los espaguetis.
Poner la verdura en el robot de cocina, añadir los piñones y triturar hasta obtener una crema.
Condimentar los espaguetis con ella y servir con más parmesano, si se quiere.

Trofie con patate e fagiolini al pesto

Para las *trofie*, para 2 personas (dosis abundante):
250 gr de sémola fina
una pizca de sal
agua caliente

Hervir un cuenco de agua y amasar con el agua lo más caliente posible la sémola mezclada con la sal, hasta obtener una masa lisa. Cubrirla con un paño y dejarla reposar 10 minutos antes de utilizarla. Ir quitando cachitos de la masa y frotarlos entre las palmas de las manos, hasta obtener unos gusanitos finos. Trabajar en una superficie enharinada, para que no se peguen.

Para la salsa:

50 gr de judías verdes
150 gr de patatas
25 gr de piñones
50 gr de parmesano rallado
aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta
un poco de ajo
unas 20 hojas de albahaca fresca

Cocer al vapor las judías troceadas y las patatas en cubitos.

Saltearlas depués de cocidas en una sartén con aceite de oliva y un poco de ajo, salpimentar y reservar. Preparar el pesto triturando piñones, albahaca, aceite y parmesano hasta obtener una crema.

Cocer las *trofie* en abundante agua salada hirviendo unos 7-8 minutos, con un chorro de aceite. Sacarlas con una espumadera y ponerlas en la sartén con las patatas y las judías. Añadir el pesto, saltear brevemente y servir.

****

****