

Linguine al farro con pesto di finocchietto, pomodorini secchi e alici

Ingredienti per 4 persone:

320 g di linguine al farro

80 g di pesto al finocchietto selvatico

8 pomodorini secchi

3-4 gherigli di noce

2 cucchiaini di capperi dissalati

3 alici dissalate

1 spicchio d'aglio

olio evo q.b.

Preparate il pesto al finocchietto selvatico seguendo la ricetta. Diliscate le acciughe e mettetele a cuocere insieme allo spicchio d'aglio in un tegame con 3 cucchiai d'olio, per 5 minuti. Aggiungere i pomodorini tagliati finemente, i capperi, le noci sbriciolate a mano e 2 cucchiai d'acqua, proseguendo la cottura per altri 10 minuti. Mettete a bollire abbondante acqua leggermente salata e quando comincia a bollire buttate la pasta. Lasciatela cuocere per il tempo indicato e scolatela al dente. Condite con il pesto di finocchietto e distribuite una parte del composto di pomodorini e acciughe in ogni piatto.

Pesto al finocchietto selvatico

2 manciate di barbe di finocchietto selvatico

50 g di noci sgusciate

2 cucchiai di parmigiano

1 spicchio di aglio

olio evo q.b.

6-8 acini di uva passa

Sbollentate il finocchietto in acqua salata per un paio di minuti, poi scolatelo e mettetelo a mollo in acqua e ghiaccio. Nell'acqua di cottura mettetelo a rinvivere per qualche minuto l'uva passa. Mettere nel mortaio il finocchietto, l'aglio, il parmigiano e le noci. Pestate il tutto fino ad ottenere una pasta grossolana, aggiungere l'olio e l'uvetta.