

ingredienti per due:

duecento grammi di fusilli freschi

un grappolo di pomodorini

due rametti di basilico

una manciata di pinoli

olio evo terre aurunche dop

due spicchi d'aglio

sale

una manciata di noci

lavate i pomodori e tagliateli a metà. in una padella fate scaldare un filo d'olio evo e uno spicchio d'aglio. togliete l'aglio e aggiungete i pomodori. cuocete la pasta al dente. per il pesto io ne ho usato una confezione che avevo preparato quest'estate e avevo congelato, ma potrete pestare le foglie di basilico col mortaio e aggiungere olio, sale e pinoli a piacere, i palati più coraggiosi potranno osare con uno spicchio d'aglio. scolate i fusilli e spadellateli con il sugo e il pesto, aggiungete anche la granella di noci. impiattate, servite caldo con altra granella.

l'italia nel piatto.