

Per una volta, la nostra ricetta estiva fa a meno di pomodori, zucchini e cetrioli.
E soprattutto richiede pochissimo lavoro e non scalda la cucina più di quanto già non lo sia!

Pesto con le noci

Ingredienti per 4–6 persone

Per prima cosa mettete a bollire l'acqua e cuocete la pasta.

Nel frattempo prendete

- 100 g di feta** Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema densa e omogenea.
- 1 spicchio d'aglio piccolo** A seconda della consistenza della feta, regolare eventualmente la quantità d'olio.
- 20 g di prezzemolo – una bella manciata**
- 40 g di gherigli di noce**
- ca. 1 dl d'olio d'oliva**

sale e pepe per insaporire – ed ecco fatto!

Prima di servire, allungare con un po' d'acqua bollente di cottura della pasta.



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Coprite gli eventuali avanzi con olio d'oliva e conservateli in frigorifero. Sono ottimi anche spalmati sui crostini!

Ancora un consiglio dal caldo Sud:

Se anche voi avete un'invasione di cetrioli, provate la nostra ricetta numero 19 sostituendo gli zucchini con i cetrioli: una vera delizia!