

Σπαγγέτι από δίκοκκο σιτάρι με πέστο (alla Genovese)

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)



Συστατικά

Για τα ζυμαρικά

400 γρ. σπαγγέτι από δίκοκκο σιτάρι

1 κ.γ. αλάτι

Για την πέστο

125 γρ. ελαιόλαδο

100 γρ. φύλλα βασιλικού

130 γρ. κάσιους ή κουκουνάρι

2 σκ. σκόρδο

100 γρ. παρμεζάνα

πιπέρι

λίγο αλάτι

Για το σερβίρισμα

φύλλα βασιλικού

1 κ.γ. ελαιόλαδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα ζυμαρικά

Σε μία κατσαρόλα με νερό που βράζει, προσθέτουμε αλάτι και τα μακαρόνια.

Βράζουμε για 8 λεπτά και τα σουρώνουμε. Κρατάμε λίγο από το νερό που βράσαμε τα μακαρόνια.

Για την πέστο

Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε το ελαιόλαδο, τα σκόρδα, πιπέρι και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να λιώσουν τα σκόρδα.

Προσθέτουμε τα φύλλα βασιλικού και χτυπάμε καλά μέχρι να διαλυθούν. Με μία μαρίζ, παίρνουμε το μείγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα και χτυπάμε ξανά.

Πρέπει να διαλυθεί τελείως ο βασιλικός.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα κάσιους και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να διαλυθούν.

Τέλος, προσθέτουμε την παρμεζάνα και χτυπάμε 3-4 δευτερόλεπτα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Αδειάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ και βάζουμε μέσα τα καυτά μακαρόνια.

Τα ανακατεύουμε με μία τσιμπίδα και προσθέτουμε 1 κουτάλα από το νερό που έβρασαν τα μακαρόνια.

Σερβίρουμε με λίγα φύλλα βασιλικού και λίγο ελαιόλαδο.

Πηγή: akispetretzikis.com