



CUCINA CON NOI!

# Spaghetti alla chitarra al pesto

## INGREDIENTI

360 g di spaghetti alla chitarra

---

4 fette di guancia di Mora Romagnola

---

50 g di pinoli

---

60 g di olio extravergine d'oliva

---

1 spicchio d'aglio

---

10 foglie di basilico

---

peperoncino

---

200 g di Soia Edamame Orogel

---

60 g di mandorle pelate

---

50 g di gherigli di noci

---

200 g di pomodori San Marzano maturi

---

10 foglie di menta

---

100 g di mollica di pane abbrustolita

---

sale

---



60



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** Tuffare per qualche secondo i pomodori in acqua in ebollizione quindi passare sotto l'acqua fredda, pelare e privare dei semi. Mettere nel bicchiere del mixer le mandorle, i pinoli, le noci, lo spicchio d'aglio spellato e un pezzetto di peperoncino.
- 2** Frullare per un minuto fino ad avere un composto fine e omogeneo, aggiungere nel bicchiere del mixer i pomodori, l'olio, le foglie di menta e di basilico, il sale.
- 3** Frullare ancora per mezzo minuto e versare il pesto in una zuppiera. Mettere il guanciale in forno a 130 °C per un'ora fino a che non risulti croccante. In una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva rosolare la soia edamame e cuocere per alcuni minuti.
- 4** Fare cuocere gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua bollente salata, scolare al dente e versare nella zuppiera il pesto e la soia edamame.

5

Mescolare bene e lasciare riposare alcuni secondi. Servire con sopra il pane abbrustolito grattugiato, il cracker di guanciale e le foglioline di menta.

