

Spaghetti del Pastificio dei Campi al pesto delle Lipari



Lo scrivevo sul blog qualche tempo fa e lo ribadivo a [Giovanna](#) la settimana scorsa, ognuno ha le proprie fissazioni in cucina e la mia è indiscutibilmente quella per le erbe aromatiche fresche!

E così ieri ho preparato l'ennesimo [pesto](#) dell'estate...

Eh sì, sfogliando vari libri di cucina ho trovato differenti versioni di pesto eoliano (che poi non ho mai assaggiato nei miei viaggi nelle Isole Eolie, chissà se è proprio una ricetta locale o solo una libera ispirazione), ho fatto una sintesi in base ai miei gusti e alla disponibilità della dispensa ed ecco qua cosa ne è uscito: **spaghetti del Pastificio dei Campi al pesto delle Lipari (a modo mio)**

Ingredienti per quattro:

Pomodori datterini, due manciate
Un ciuffetto di basilico
Un ciuffetto di menta
Pistacchi, due cucchiari
Mandorle pelate, due cucchiari
Noci, due cucchiari
Uno spicchio di aglio
Olio extravergine di oliva
Sale
Peperoncino

Nel mixer tritate (più o meno finemente a seconda dei gusti) la frutta secca insieme allo spicchio di aglio. Aggiungete poi nel bicchiere del mixer i pomodorini, le erbe aromatiche, il sale e l'olio. Frullate per circa 30 secondi.

Cuocete gli [spaghetti di Gragnano](#) al dente, versateli in una zuppiera e conditeli con il pesto, aggiungendo, se necessario, un paio di cucchiaini di acqua di cottura. Mescolate bene e servite immediatamente.

Ottimo risultato per una pasta molto fresca e appetitosa in queste torride giornate estive! Molto più buona di quanto non sembri in foto!