

Ricetta Caserecce con pesto siciliano

Preparazione

1. Tagliare a spicchi i pomodori, asportare tutti i semi ed il succo e mettere i pezzetti nel frullatore
2. Aggiungere le foglie di basilico, l'aglio precedentemente schiacciato, la ricotta, i pinoli, il parmigiano, l'olio, il pepe, un pizzico di sale e frullare il tutto per alcuni minuti.
3. Nel frattempo, quando l'acqua salata per cucinare le caserecce bolle, aggiungiamo la pasta e rimestiamo.
4. A cottura ultimata, versiamo la pasta in un contenitore nel quale avevamo versato il pesto. Mescolare il tutto e servire con una fogliolina di basilico fresco.



Consigli & curiosità

La quantità di pesto preparata può essere utilizzata anche per 6 persone.

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

Lasciatevi un buon mestolo di acqua di cottura nel caso in cui il condimento risultasse poco cremoso.

Il piatto può essere servito anche con una spolverata di ricotta salata.

Il piatto può essere gustato, abbinato ad un vino Inzolia Doc della [cantina Settesoli](#)