

Pasta con pesto alla trapanese alla maniera di Jamie Oliver

HO SCELTO QUESTA PASTA PER UNA SERIE DI RAGIONI. LA PRIMA È CHE VOLEVO METTERE ALLA PROVA IL CARO JAMIE, INGLESE FINO ALLE MIDOLLA, CON UNA RICETTA ITALIANA, ANZI SICILIANA. PUÒ UN INGLESE MIGLIORARE UNA RICETTA SICILIANA?

Oggi è il Food Revolution Day lanciato da Jamie Oliver. Noi, come Gluten Free Travel and Living, abbiamo aderito perché anche noi stiamo facendo la nostra rivoluzione, che non è rivolta solo a far capire che mangiare senza glutine è più semplice di quanto si pensi e soprattutto più buono di quanto ci si aspetti, ma anche a promuovere un modo di mangiare sano e salutare, dove "sano e salutare" non significa eliminare ogni cibo che fa male, ma limitarne moltissimo l'uso e rivolgersi principalmente a prodotti di qualità.

E oggi, è, anche, il giorno dedicato all'olio d'oliva e alla conoscenza di prodotti di qualità della nostra bella penisola.

I prodotti di qualità, ahimè, costano un tantino più cari, ma non per un tentativo snobistico del settore, di voler creare un cibo di nicchia, utilizzato solo da chi ci tiene veramente e ha i mezzi per farlo, ma perché, essendo prodotti, raccolti e portati avanti con immensi sacrifici e enorme dispendio di denaro, hanno per forza di cose un costo maggiore.

E fra i prodotti di qualità c'è soprattutto l'olio extra vergine! E quello di oggi è veramente un'eccellenza della mia bella isola, così come tutti gli oli che ho provato finora, che l'[Associazione Città dell'Olio](#) ci ha fatti provare.

Ho scelto questa pasta per una serie di ragioni.

La prima è che volevo mettere alla prova il caro Jamie, inglese fino alle midolla, con una ricetta italiana, anzi siciliana. Una ricetta che conosco bene e che faccio spesso, ma in maniera un po' diversa. Cioè, può un inglese migliorare una ricetta siciliana?

Il secondo motivo è dovuto al fatto che questa volta dovevamo provare un olio che in realtà avevamo [già provato](#) e che ho adorato, non solo perché è siciliano, ma perché il suo sapore è esattamente quello che mi piace e quello che mi sembrava più adatto alla ricetta, provenendo da Castelvetro.

E allora, cosa meglio di una pasta che parla la stessa lingua mia e dell'olio?

Volete sapere se la prova è stata superata?

Assolutamente sì! La pasta è strepitosa, ancora più buona della mia versione senza acciughe, e l'olio, neanche a dirlo, era proprio quello che ci voleva!

Perché un olio buono, ma soprattutto un olio adatto, non può che esaltare anche tutti gli altri ingredienti!

Pasta con pesto alla trapanese di Jamie Oliver

(da [Jamie Oliver's 30 Minute Meals](#))



500 g di eliche (io senza glutine, biologica e integrale Rice&Rice)
40 g di parmigiano
100 g di mandorle spellate (Valdibella)
2 spicchi d'aglio (io ho sostituito con un piccolo scalogno)
1-2 peperoncini rossi freschi (io mezzo)
2 bei mazzi di basilico (della mia piantina)
4 filetti di acciuga sott'olio (io 6 e non ho aggiunto sale nel condimento)
450 g pomodorini ciliegino
olio extravergine d'oliva Centonze, Casa di Latomie
sale (solo per la pasta)

Mettete su la pentola per cuocere la pasta e nel frattempo preparate il condimento. In un frullatore mettete le mandorle, il parmigiano, il peperoncino e l'aglio (o lo scalogno) e tritate. Con le lame ancora in azione mettete le foglie del basilico lavate, le acciughe sgocciolate, 2/3 dei pomodorini e l'olio e frullate ancora. Tagliate il resto dei pomodorini in quarti, salate e condite con l'olio. Scolate la pasta e tenete da parte una tazza di acqua dell'acqua. Condite la pasta con il pesto e amalgamate bene, aggiungendo altro olio e l'acqua della pasta. Aggiungete i pomodorini tagliati e alcune foglie di basilico.

Leggi il post su [Cardamomo & Co](#)