

## PASTA CON PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO



### Ingredienti:

#### Fusilli 320 gr

Per il pesto: Finocchietto selvatico 100 gr Mandorle pelate 80 gr Formaggio da grattugiare 60 gr Olio di oliva extravergine 150 g Sale fino q.b. Pepe nero macinato q.b.

#### Per i pomodorini confit:

Pomodorini 600 g Sale fino q.b. Pepe nero q.b. Zucchero di canna 20 gr Origano 1 pizzico Olio di oliva extravergine 20 gr

### Preparazione:



Per preparare la pasta con finocchietto iniziate a preparare i pomodorini confit. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà (1) e disponeteli su una leccarda foderata con della carta forno posizionandoli con il taglio rivolto verso l'alto. Salate, pepate e cospargeteli prima con lo zucchero di canna (2), poi l'origano e l'olio (3). Cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per 50 minuti e nel frattempo occupatevi di realizzare il pesto.



Lavate anche il finocchietto, tamponatelo con un foglio di carta da cucina e prelevate solo le foglioline eliminando il gambo (4). Poi trasferitele all'interno di un mixer, aggiungete le mandorle pelate (5), il formaggio grattugiato, un pizzico di sale (6) e di pepe.



In ultimo versate l'olio (7) e frullate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo (8). A questo punto ponete sul fuoco un tegame colmo d'acqua (che servirà per la cottura della pasta) e portatela a sfiorare il bollore, quindi salate. Trasferite il pesto di finocchietto in un tegame capiente (servirà per condire più facilmente la pasta), senza accendere il fuoco. Stemperatelo con un mestolo di acqua calda (9).



A questo punto anche i pomodorini confit saranno pronti, estraeteli dal forno (10), cuocete la pasta (11) e scolatela al dente. Trasferiteli nel tegame in cui avete versato il pesto di finocchietto (12).



Aggiungete i pomodorini confit (13), mescolate il tutto brevemente (14) e servite la vostra pasta con finocchietto (15)!

**Conservazione:** Conservate la pasta con pesto di finocchietto in frigorifero per un giorno al massimo. Si sconsiglia la congelazione.

**Consiglio** Per aggiungere una nota ancora più fresca unite della stracciatella, sempre lontano dal fuoco!