Alessandro Borghese Kitchen Sound, spaghetti al pesto di noci macadamia

borghese-24-2950e63f

SPAGHETTI CON PESTO DI NOCI MACADAMIA E FETA
(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g di spaghetti
1 cubetto di ghiaccio
100 g di noci macadamia
1 mazzo di basilico fresco
3 pomodori piccadilly
3 fette di speck
Feta q.b.
1 spicchio d'aglio
Olio EVO q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l'acqua per la pasta, aggiusta di sale e cala gli spaghetti alla chitarra.
Per il pesto, versa all'interno di un frullatore: noci macadamia, 2 lamelle d'aglio, i pomodori piccadilly tagliati a pezzetti, le foglioline di basilico fresco, sale, olio extravergine di oliva e un cubetto di ghiaccio. Frulla il composto grossolanamente.
A parte, taglia a julienne lo speck.
Scola gli spaghetti e mantecali in una ciotola con il pesto di macadamia.
Crea un nido di pasta, aiutandoti con un mestolo, posizionalo al centro del piatto e ultima con lo speck a listarelle e la feta sbriciolata. Profuma con una foglia di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno