

18.- Espaguetis al pesto

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/espaguetis%20al%20pesto.html>

Fa uns quants anys hi havia un restaurant a Barcelona on feien uns espaguetis al pesto realment bons. Jo hi anava de tant en tant i després intentava “copiar” la recepta. Però no em quedava igual. Un dia vaig atrevir-me a preguntar pels ingredients tot dient els que jo posava i vaig descobrir que el secret era que no totes les fulles eren d'alfàbrega sinó que també hi posaven bastant julivert. A partir d'aquell moment sí que vaig poder fer una bona salsa.

Ingredients per a 4 persones

90 ml d'oli d'oliva

60 ml d'aigua

20 g de pinyons (2 cullerades soperes)

25 fulles d'alfàbrega

6 branquetes de julivert d'uns 10 cm

½ gra d'all

2 cullerades rases soperes de formatge parmesà ratllat

Mitja culleradeta de cafè de sal

Pebre negre (la punteta d'una cullereta de cafè)

400 g d'espaguetis

Elaboració

En el pot del braç elèctric posar-hi tots els ingredients excepte la pasta. Triturar-ho tot a alta velocitat fins que es formi una emulsió. Tastar-ho per ajustar el punt de sal si cal.

Posar al foc 2 litres i mig d'aigua amb una cullerada rasa de postres de sal en una cassola fonda. Quan l'aigua bulli afegir la pasta i remenar-ho. El temps de cocció depèn del fabricant però està al voltant dels 8 min. La pasta ha de quedar cuita però una mica dura, el que els italians en diuen “al dente”. Un cop cuita s'escorre i es serveix.

Si no s'ha de menjar de seguida, es millor rentar la pasta amb aigua freda. En cop escorreguda, s'hi afegeix un rajolinet d'oli d'oliva i es barreja bé. Al moment de servir es pot escalfar al microones o bé submergint-la en aigua bullint durant mig minut. Un cop servits, cadascú es posa la salsa que vulgui. També s'hi pot afegir una mica més de formatge parmesà.