

Pasta con pesto di foglie di carote

INUTILE DIRE CHE AVREI RICETTE DA PROVARE SIA PER QUESTA VITA, CHE PER LE FUTURE 10. SO CHE QUASI TUTTI VOI CHE MI LEGGETE, CONDIVIDETE CON ME LA STESSA SORTE.

Ed è per questo, che spesso, in questa casa non si ripete, mai due volte di seguito, la stessa ricetta... almeno che non sia una ricetta da "maiala effige", cioè quelle da minimo sforzo, massimo risultato.

Questa che vi propongo oggi, è proprio una di quelle.

L'ho vista da [Ale](#). Ovviamente ha stuzzicato la mia curiosità nel riciclare ciò che di solito butto, o, adesso, do alla coniglietta.

E ho scoperto che la coniglietta è proprio una buongustaia, visto che ne va pazza, più che delle carote stesse!

Quando mi è arrivato l'olio [Villa Giulia Toccolana](#), olio abruzzese, e l'ho assaggiato, non ho avuto dubbi, questo olio doveva essere usato in una preparazione a crudo e cosa meglio di un pesto?

Ora, una piccola precisazione per i genovesi.

Lo so, il pesto è solo quello che si fa con il vostro basilico (quello piccolo e non quello a foglie larghe che di solito troviamo qui in Sicilia), e con i pinoli.

Per comodità (e non per ignoranza, sottolineiamolo ☹) userò questo termine **pesto** impropriamente. Scusatemi fin da adesso, ma provatelo a fare, mangiatelo e poi chiamatelo come volete, ma state certi che lo rifarete anche più di una volta!

P.s. La mia coniglia non ringrazia [Ale](#)!

Ad onor del vero ho apportato qualche modifica alla sua ricetta, ma ben poca roba. L'unica nota degna di essere sottolineata è il fatto che l'olio, per fare qualsiasi "pesto" deve essere davvero buono, altrimenti rovinerete inevitabilmente il risultato.

Pesto di foglie di carote

50 g di foglioline di carota

20 g di pinoli (anziché 40 g)

20 g mandorle (mia aggiunta)

2 cucchiaini di parmigiano

olio extravergine d'oliva [Villa Giulia Toccolana](#),

1/2 spicchio di aglio (omesso, anche perché già l'olio che ho usato è leggermente piccante, quindi non ho avuto bisogno di aggiungerlo)

sale

Lavate le cime delle carote e staccate le foglioline.

Mettete tutti gli ingredienti in un boccale stretto e lungo e frullate con un frullatore ad immersione, aggiungendo l'olio a filo, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Nel frattempo cuocete la pasta e conservate un po' di acqua di cottura.

Versate il pesto sulla pasta e aggiungete dell'altro olio e l'acqua di cottura della pasta e mescolate bene.

Una vera delizia!

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



Associazione Nazionale
Città dell'Olio