



Ogni martedì, in casa Martelli, Luca cucina un buon piatto di:

Gli SPAGHETTI al pesto rosso

INGREDIENTI:

per cinque persone

360 gr. spaghetti
1 spicchio d'aglio
peperoncino (facoltativo)
1 ciuffo di basilico
1 cucchiaio di concentrato di
pomodoro
1 cucchiaino di pasta d'acciughe
1 etto di parmigiano grattugiato
olio extra vergine q.b.
sale

Trita finemente aglio, basilico, peperoncino e mettili a crudo in una zuppiera capiente.

Mescola gli ingredienti restanti e amalgama il tutto con un cucchiaio di legno e un filo d'olio extravergine a crudo.

Cuoci gli spaghetti e serba un po' della loro acqua di cottura per mantecare il sugo preparato.

Servi in tavola con una bella spolverata di parmigiano.

martelli
famiglia di pastai
dal 1926