

Corona al pesto con salsa di pomodoro



Fondamentalmente sono i valori interiori che contano, il che significa che quando si mangia la cosa più importante è il sapore. Ma se un piatto ha anche un bell'aspetto, il piacere è senz'altro doppio. Il video tutorial rivela quanto sia facile preparare in casa questa bella corona al pesto.

Ci sono cuochi per hobby che guardano con timore alla pasta lievitata, ma non ce n'è motivo. Una volta capito come procedere, si possono preparare molte pietanze creative. Il video mostra delle istruzioni passo a passo per realizzare la pasta lievitata e anche la corretta tecnica per intrecciarla, dato che è proprio l'intrecciatura a rendere la corona al pesto un'attrazione visiva.

E per chi ci prendesse gusto a preparare la pasta lievitata e volesse sbizzarrirsi a livello tecnico, possiamo consigliare le seguenti ricette:

- Ricco sole di pane con formaggio fresco e pancetta _____
- Soffici lumache di Toblerone _____

Pasta

- 500 g di farina per pizza
- 1½ cucchiaini di sale
- 2 cucchiari d'olio d'oliva
- 300 ml ca. di acqua tiepida
- ½ cubetto di lievito fresco (ca. 20 g)

Pesto

- 40 g di basilico fresco
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 70 g di noci
- 80 ml d'olio d'oliva
- sale e pepe

Salsa di pomodoro piccante

- 400 g di pomodori datterini, tagliati a metà
- una piccola manciata di foglie di basilico
- ¼ di una cipolla piccola, finemente tritata
- 1 peperoncino (o meno, secondo il gusto), tritato grossolanamente
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- sale e poco pepe

Pasta

1. Mescolare la farina, il sale e l'olio d'oliva in una ciotola. Sciogliere il lievito in acqua tiepida e aggiungerlo gradualmente alla farina, impastando la pasta a mano o con un robot da cucina fino a renderla liscia e morbida (circa 10 a 15 minuti).
2. Ungere una ciotola con olio d'oliva, riporci la pasta, coprirla con pellicola trasparente e lasciarla lievitare per circa 1 ora fino a quando il volume non sarà raddoppiato.

Pesto

1. Mettere tutti gli ingredienti per il pesto nel frullatore e ridurli in purea non troppo fine (vedi video).

Salsa di pomodoro

1. Salare i pomodori tagliati a quarti, lasciarli riposare per 10 minuti, poi strizzarli bene e scolare l'acqua in eccesso.
2. Ridurre in purea non troppo fine tutti gli ingredienti per la salsa.

Corona al pesto

1. Stendere la pasta lievitata su un piano di lavoro infarinato e formare un rettangolo di circa 40 x 50 cm, dopodiché spennellarlo per bene con il pesto.
2. Arrotolare la pasta nel senso della lunghezza fino a formare una salsiccia; alla fine la cucitura della pasta dovrà trovarsi sul tavolo. Tagliare ora il rotolo di pasta dal centro per il lungo con un coltello da pane.
3. Girare i lati intagliati verso l'alto, avvolgere i due filoni di pasta l'uno intorno all'altro in forma di cordone (vedi video). Ripetere l'operazione dall'altro lato. Formare una corona con il cordone di pasta, posizionarla su una teglia foderata di carta da forno, unire le estremità e infine intagliare il centro della pasta (vedi video).
4. Preiscaldare il forno a 180 gradi calore superiore e inferiore; nel frattempo lasciare lievitare la corona per altri 10 minuti.
5. Cuocere la corona al pesto per 30 minuti, poi servirla tiepida con la salsa di pomodoro.

Tempo di preparazione: ca. 2 ore (tempo di riposo incluso)

Coccinella Sangiovese/Merlot bio Marche IGP

Rosso granata carico con riflessi violacei. Profumo delicato di frutti rossi maturi e un accenno di brezza marina. Corpo medio e retrogusto piuttosto persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini >](#)

