

Pasta con zucchine in salsa al limone



I bocconcini di pasta sfoglia con pesto, formaggio fresco e prosciutto crudo saporito sono squisiti per l'aperitivo e ottimi da abbinare a un bicchiere di vino bianco.

Non c'è aperitivo senza pasta sfoglia... e non c'è da stupirsi, perché se si usa la pasta già pronta, si possono preparare degli ottimi stuzzichini in pochissimo tempo. Nella versione odierna, si spalma una crema aromatica sulla pasta sfoglia e la si farcisce con prosciutto crudo. Se tra gli ospiti ci sono dei vegetariani, una metà può essere cucinata senza affettato.

Il pesto utilizzato viene leggermente modificato rispetto alla variante classica del «pesto alla genovese». Oltre al basilico, questa versione prevede anche della rucola piccante e dei pistacchi al posto dei pinoli. Dal punto di vista botanico, non si tratta di noci, ma di frutti con nocciolo dell'albero del pistacchio, che può vivere fino a 300 anni. Buono a sapersi: più il pistacchio è verde, maggiore è la sua qualità.

Pesto al pistacchio e rucola

- 35 g di pistacchi, tostati e salati, pesati senza guscio
- 30 g di rucola, privata dei gambi lunghi
- 1 manciata di basilico fresco
- 40 g di parmigiano, grattugiato
- ½ spicchio d'aglio
- 1 dl d'olio d'oliva
- ¼ di cucchiaino di sale

Pasta sfoglia per le chioccioline

- 1 pasta sfoglia rettangolare da 320 g
- 100 g di formaggio fresco al naturale (ad es. Philadelphia)
- 100 g di prosciutto crudo
- Pepe dal macinapepe

Pesto al pistacchio e rucola

1. Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere un pesto denso.

Pasta sfoglia per le chioccioline

1. Preriscaldare il forno ad aria calda a 180 gradi.
2. Mescolare il formaggio fresco con 4 cucchiaini di pesto e distribuirlo uniformemente sulla pasta sfoglia stesa.
3. Insaporire con il pepe e completare con il prosciutto crudo.
4. Arrotolare strettamente la pasta sfoglia dal lato lungo. Tagliare il rotolo in chiocciole larghe circa 2 cm. Utilizzare un coltello il più possibile affilato e non premere troppo quando si taglia, in modo da non far uscire la farcitura.
5. Disporre le chiocciole su una teglia rivestita di carta da forno e appiattirle leggermente.
6. Cuocere per 18-22 minuti nel forno preriscaldato - a seconda della marca dell'impasto e del tipo di forno, il tempo di cottura può variare leggermente.

Consiglio: irrorare il pesto fresco sulle chiocciole cotte. Il pesto rimanente può essere conservato in un contenitore ermetico in frigorifero per ben 2 giorni. Ottimo da spalmare sul pane o anche come salsa per gli spaghetti.

Tempo di preparazione: circa 50 minuti