

ScuolaScuola®

Come for the Italian. *Stay for the Italians.*

I Mandilli di Seta al Pesto, o fazzoletti di pasta conditi con il pesto, sono un classico della Vigilia di Natale a Genova. Si preparano sfoglie di pasta rigorosamente molto sottili, e si ritagliano molto grandi, così da ricordare i fazzoletti (*mandilli* in genovese) e, dopo averli lessati, si condiscono con abbondante pesto appena preparato. Questo piatto è l'espressione della semplicità della cucina genovese.



Ingredienti per 4 persone:

300g. di farina specifica per pasta fresca
(In alternativa 200g. Farina '00', 100g. Semolina)
3 uova intere + 1 tuorlo
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di olio di oliva

I Mandilli di Seta

Su di un piano di lavoro ponete le due farine mescolate assieme a fontana, praticate un buchetto al centro e rompetevi l'uovo. Unite un pizzico di sale e cominciate a impastare aggiungendo anche un poco d'acqua fino a ottenere una palla di pasta liscia e omogenea.



Avvolgete tutto nella pellicola e lasciate riposare per una mezz'ora in frigo.

Riprendete la pasta, lavoratela nuovamente un poco impastandola, e tiratela in sfoglie sottilissime. Questa operazione si può fare sia a mano o con una macchina per fare la pasta. Per stendere l'impasto il più sottile possibile, programmate la macchina alla misura più bassa e ripetete l'operazione più volte fino ad ottenere una sfoglia sottile come un fazzoletto.



Ritagliate le sfoglie in riquadri molto grandi.



Cuocete i fazzoletti a due, massimo quattro per volta per pochissimi minuti in acqua bollente salata, girandoli delicatamente.

ScuolaScuola®

Come for the Italian. *Stay for the Italians.*

Il pesto alla genovese è una salsa fredda, sinonimo e simbolo di Genova e dell'intera Liguria, che da alcuni decenni è tra le salse più conosciute e diffuse nel mondo.

Le prime tracce del pesto le troviamo addirittura nell'800 e da allora, la ricetta si è sempre mantenuta identica, almeno nella preparazione casalinga.



Ingredienti per 4 persone:

200g. Foglie di basilico

150g. Pinoli

200g. Parmigiano reggiano o Grana Padano

250g. Olio di Oliva

2 spicchi di aglio

1 pizzico di sale

Per ottenere un ottimo pesto alla genovese, le foglie di basilico devono essere necessariamente asciutte, e non devono minimamente essere stropicciate, poiché la rottura delle fibre contenenti gli oli essenziali poste sulla parte superiore delle foglie provocherebbe l'ossidazione del colore e degli aromi, rendendo il pesto verde scuro e dall'aroma erbaceo.

Utilizzate un frullatore (se possibile, con le lame di plastica, il metallo rende le foglie amarognole): otterrete un pesto più cremoso, ma comunque buonissimo. Per evitare che si surriscaldi, potete frullare alla velocità più bassa possibile e a scatti, cioè frullate qualche secondo, interrompete e ricominciate.



I mandilli di seta al pesto

Trasferite i mandilli in una padella e conditeli mescolando velocemente. Serviteli immediatamente per evitare che si raffreddino.

