

# Pasta palamita pesto di pistacchi e pomodorini



Oggi mi cimento in un nuovo esperimento: Pasta palamita pesto di pistacchi e pomodorini.

Ho comprato una bellissima palamita, un pescione della famiglia dei pesci azzurri simile al tonno, ma ritenuto meno nobile e questo in realtà è per noi un vantaggio, infatti costa molto meno di un trancio di tonno e la carne è ugualmente molto buona, soda e compatta e ci si possono fare davvero molte cose sfiziose!

Essendo poi un pesce azzurro è ricca di Omega 3 e quindi fa anche bene, mi sembra fantastico, no?!

Avevo preso, qualche giorno fa ad una fiera di prodotti gastronomici, un vasetto di pesto di pistacchi di Bronte, era un po' che pensavo ad un uso un po' più creativo che buttarlo semplicemente sulla pasta. Ecco l'occasione l'abbino al pesciolino □ e viderò, è venuto fuori un possibile piatto della cucina sicilina, non male!

Vi racconto come ho fatto...

## **Ingredienti:**

- 1 palamita
- Casarecce di Gragnano
- 1 vasetto di pesto di pistacchi di Bronte

- 300 gr di pomodorini datterini
- 10/15 gr di uvetta
- 320 gr di pasta
- olio Evo
- 1 spicchio d'aglio
- Sale

## Procedimento:



Bene, mettiamoci a lavoro... iniziamo a preparare la mia pasta con palamita, pesto di pistacchi e pomodorini!

La prima cosa che faccio è pulire e sfilettare la palamita, ne ho poi ricavato dei cubetti di polpa.

In una ciotolina metto a mollo l'uvetta con dell'acqua tiepida, intanto passo a pulire e tagliare a metà i pomodorini.

Prima di passare alla cottura del condimento, metto a scaldare l'acqua della pasta e appena arriva a bollore la calo, io ho scelto delle casarecce di Gragnano.



In una padella faccio saltare lo spicchio d'aglio con l'olio e quando si è imbiondito lo tolgo e butto in padella i pomodorini che faccio andare per un paio di minuti. Aggiungo anche la palamita e per ultimo l'uvetta che ho precedentemente strizzato bene, aggiusto di sale. Faccio saltare il tutto per qualche minuto, giusto il tempo che la palamita diventi bianca e spengo.



Scolo la pasta leggermente indietro di cottura e la tuffo in padella insieme al condimento, faccio saltare ed insaporire bene per gli ultimi 2 minuti di cottura della pasta.

A fuoco spento aggiungo il pesto, amalgamo bene e servo.

Mio marito ha approvato! ☐

