

# PASTA “SCORDATA” AL PESTO ROSSO

## INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 650 g di fusilli o di pasta corta in genere, anche di tipi diversi o spezzata
- 150 g di pomodori secchi sott'olio
- 80 ml di olio evo
- 40 g di pinoli
- 120 g fra pecorino romano e Grana Padano
- 50 g di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- sale qb

**È** successo a tutti, forse più di una volta: arrivano dei commensali in più e la pasta... quel tipo di pasta, non basta. Il momento è difficile ma c'è un rimedio. La pasta mista o, come la chiamano a Napoli, *mmesca francesca*, non è un accidente culinario ma una consuetudine che nasce dall'esigenza di non buttare via nulla. Un dato di fatto che apparteneva alla cultura di base di ogni buona massaia: i resti di pasta, assortiti per necessità, diventavano un ingrediente fondamentale delle zuppe e delle paste con i legumi. Oggi tutto è cambiato e la pasta mista viene venduta confezionata ad hoc (con un costo lievemente più basso) da tutti i maggiori produttori. Al Centro notturno maschile di Cena dell'Amicizia, per esempio, la mancanza di un adeguato piatto di pasta poteva provocare rivolte alla Masaniello. Massimo l'obiettore questo lo sapeva bene, ma quella domenica la spesa non era proprio arrivata e il supermercato era chiuso... Che cosa poteva fare? Pensò a una scusa semplice, ad esempio un rapimento da parte dell'Anonima sarda. Poi cercò sull'elenco il numero di Telefono Amico, ma non lo trovò. Infine arrivò l'illuminazione. In precario equilibrio cominciò a ravanare in fondo ai pensili della cucina, *refugium peccatorum* per tutte le confezioni quasi finite. Al tatto si palesano subito dei fusilli reietti. Poi un fondo di sedani rigati, li poteva riconoscere dal rumore. A ogni trafilatura che scopriva Massimo si sentiva rinascere; gli ziti, i rigatoni perfino mezzo pacchetto di malloreddus. Alla fine un chilo e mezzo di pasta “dimenticata” fu il protagonista di una serata allegra che terminò con una

convinzione rafforzata: tutte le persone hanno un valore inestimabile anche se per una parte della loro vita sono diventate “invisibili”, spaiate. E sono state messe da parte.



**PROCEDIMENTO** Sposate mezze penne e conchiglie, maltagliati e maccheroni, bavette e linguine. Ma attenzione: tutto dipende dal rigore nel calcolo dei tempi di cottura di ogni confezione. Quindi mano al cronometro!

E intanto preparate questo sugo velocissimo.

Lavate il basilico, sciacquate i pomodori secchi e fateli sbollentare un minuto in acqua e sale, scolateli e lasciateli asciugare. Quindi buttate, un po' alla volta, tutti gli ingredienti nel tritatutto: basilico, pomodorini, aglio, pinoli, lasciandone però da parte qualcuno, pecorino e grana, sale. Aggiungete l'olio, tritate, versate in una ciotola e mescolate.

Cuocete i fusilli (o i relitti di pasta) al dente, diluite il pesto con un cucchiaio di acqua bollente della pasta in modo che diventi una morbida crema, scolate la pasta e buttatela poco per volta nell'altro pentolone, condendola col pesto e girando man mano.

Potete preparare il pesto in anticipo e conservarlo in frigo, in vasetti ben chiusi e coperti d'olio, anche per una settimana. Oppure potete metterlo in bicchieri di plastica e congelarlo, ma in questo caso non mettete l'olio, lo aggiungerete una volta scongelato al momento di condire la pasta.

Il pesto rosso può anche essere usato per preparare delle tartine o per accompagnare i formaggi.