

Spaghetti al pesto di alici e limone

In questo periodo prediligo il colore verde e così anche in cucina, vuol dire che ho carenze di qualche vitamina o quant'altro? Non so, fatto sta che ho fatto razzia di foglie di basilico e prezzemolo dal mio mini orticello sito nel mio mini balconcino, e visto che non avevo voglia del solito pesto, l'ho arricchito con alici e limone ed ecco a voi la ricetta!

SPAGHETTI AL PESTO DI ALICI E LIMONE

 **Per 2 persone.**

200 gr di spaghetti

25 foglie di basilico

1 pugno di prezzemolo

20 gr di pinoli

1 piccolo spicchio d'aglio

7 filetti di alici sott'olio

buccia grattugiata di mezzo limone non trattato

4 cucchiai d'olio extra vergine di oliva

4 cucchiai di cottura della pasta

sale

Lavare e asciugare il basilico e il prezzemolo, metterle nel mixer o nel mortaio e preparare il pesto unendo i pinoli, l'aglio, 6 filetti di alici sgocciolate, l'olio e l'acqua di cottura della pasta.

Cucinare gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e condire in una terrina con il pesto preparato. Impiattare gli spaghetti e servire con il limone grattugiato e l'alice rimasta sminuzzata.

Spaghetti with anchovy and lemon pesto



—● Serves 2.

200 gr of spaghetti
25 basil leaves
1 handful of parsley
20 gr pine nuts
1 small clove of garlic
7 anchovy fillets in oil
grated rind of half lemon untreated
4 tablespoons of extra virgin olive oil
4 tablespoons of water cooking pasta
salt

Wash and dry the basil and parsley, put them in the mixer or in a mortar and prepare the pesto adding pine nuts, garlic, 6 drained anchovy fillets, oil and water cooking pasta.

Cook the spaghetti in salted water, drain and dress it in a bowl with the pesto. Put the spaghetti on the plates and serve with the grated lemon and the chopped anchovy remained.

[Slow Food on Film!](#)



Ieri ho trascorso quasi l'intera giornata nella piazzetta della Cineteca di Bologna, sede principale da due anni del Festival Internazionale di Cinema e Cibo, manifestazione nata a Bra nel 1996 in versione minore, diventata poi lo [Slow Food on Film](#).

Oltre alle proiezioni cinematografiche, immancabilmente ci sono state interessanti iniziative "fuori schermo". Ho fatto un giro per il "mercato della terra" in cui i produttori delle vicine province bolognesi hanno venduto il loro prodotti freschi e di stagione :-)

e agli stands, selezionati da

Slow Food, del "cibo di strada" dove ho mangiato un cous cous di pesce molto buono del simpatico Chef trapanese [Pino Maggiore](#).



Comunque l'attrazione principale della giornata è stata aver partecipato al laboratorio "[Fare il pane a Bologna](#)", progetto artistico realizzato da Valentina Curandi, Nathaniel Katz e da Chiara Landonio nell'intento di "mettere in mani comuni i processi di produzione del pane e l'importanza culturale di questo elemento".

Esperienza bellissima, ogni partecipante ha realizzato la propria pagnottina di pane partendo dalla mitica **pasta**

madre sotto la supervisione di Chiara che ci ha spiegato con molta precisione e cura tutti i passaggi di lavorazione.



Dopo la seconda lievitazione, ci siamo recati al forno costruito da Valentina e Nathaniel al Centro Sociale Anziani Giorgio Costa e abbiamo assistito alla cottura e assaggiato le nostre creature.

E ciliegina sulla torta!!!!....Chiara ci ha donato **20gr di pasta madre** con tanto di istruzioni per l'uso.

Beh, non vedo l'ora di ripetere l'esperienza a casa e proporvi nei prossimi giorni del pane fresco!

[Aspic di yogurt e fragole](#)

Tanto per cominciare....., e visto che finalmente è arrivato un briciolo di caldo, ho pensato di fare questo dolce fresco e facile da preparare. Avevo letto la ricetta l'estate scorsa su una rivista settimanale di cui non ricordo il nome ma non l'avevo trascritta per cui l'ho rifatta a gusto mio, tanto il concetto era quello! Comunque ne assicuro il successo.

ASPIC DI YOGURT E FRAGOLE



500 gr di yogurt bianco

12 gr di gelatina in fogli

7 cucchiaini di zucchero a velo

12 fragole grandi + 2 per la decorazione

Per la salsa

250 gr di fragole

4 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaio di succo di limone

Mettere in ammollo la gelatina in una tazza con dell'acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo, in una terrina unire lo yogurt e lo zucchero a velo mescolando con una frusta. Strizzare la gelatina e farla sciogliere a fuoco lento in un dito d'acqua. Unire la gelatina allo yogurt. Versare il composto in uno stampo da plumcake. A questo punto prendere le fragole precedentemente lavate e introdurre gli stuzzicadenti dalla parte più larga e immergerle in fila per due nello stampo. Coprire con della pellicola e riporre in frigorifero per almeno 5 ore in modo che l'aspic si addensi. Nel frattempo fare cuocere le fragole tagliate a pezzetti con il limone e lo zucchero. Il tempo di cottura è soggettivo a seconda che si voglia la salsa più o meno densa, ma da quando il composto bolle fare cuocere almeno 3-4 minuti. A cottura ultimata fare raffreddare e poi frullare il composto.

Aspic of yoghurt and strawberries



500 gr of white yoghurt

12 gr of gelatine sheets

7 tablespoons of icing sugar

12 large strawberries + 2 for decoration

For the sauce

250 gr of strawberries

4 tablespoons of sugar

1 tablespoon of lemon juice

Put the gelatine to soak in a cup with cold water for 10 minutes. Meanwhile, in a bowl add to the yoghurt the icing sugar stirring with a whisk. Squeeze the gelatine and dissolve it in a finger of water to low heat. Combine gelatine to the yoghurt. Pour the mixture into a mold plumcake. At this point, take the strawberries previously washed and introduce the toothpicks from the larger side and soak for two in a row in the mold. Cover with cling film and let rest in refrigerator at least for 5 hours. Meanwhile, cook the chopped strawberries with lemon and sugar. The cooking time is subjective depending on if you want the sauce more or less dense, but since the mixture bubbles cook at least 3-4 minutes. When cooked allow to cool and then whisk the mixture.
