Fuccili con pesto siciliano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fuccili: 500 g

Pesto

Atún en aceite: 40 g
Queso Parmesano Rallado: 30 g
Ajo: 3 Dientes
Almendras peladas: 150 grs.
Aceite De Oliva: 50 cc
Albahaca: 15 g
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates maduros: 300 g

Varios

Albahaca frita: 15 Hojas
Almendras fileteadas: 20 g

Preparación de la Receta

Pesto

- Realice una cruz superficial en la base de los tomates, luego colóquelos en agua hirviendo durante 5 a 10 minutos, retire y déjelos reposar unos minutos en agua helada, por ultimo retire la piel partiendo de la cruz.
- Corte los tomates al medio a lo largo, luego en cuartos y por ultimo retire las semillas.
- Coloque los tomates en una procesadora junto con el *atún* y las almendras, procese e incorpore de a poco el aceite de oliva hasta que se forme una *crema*, una vez que obtenga esa consistencia agregue las hojas de *albahaca*, los dientes de *ajo*, sal y pimienta, procese nuevamente, por ultimo incorpore el queso parmesano rallado y mezcle
- Reserve hasta el momento de utilizarla.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los fuccilis, retire, escurra y colóquelos en un bowl junto con el pesto, mezcle bien.
- Sirve en un plato hondo caliente una porción de fuccili con pesto siciliano.

Presentación

- Decore con almendras fileteadas y tostadas y hojas fritas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fuccili-con-pesto-siciliano