



200 gr ziti

- 2 zucchine tipo romanesco
- 8 pomodori ciliegini
- 5 capperi sotto sale
- 2 cucchiaini di anacardi spezzettati
- 5 foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 1 limone
- Pepe nero
- Olio extravergine di oliva
- Sale marino

Lasciate in ammollo in acqua i capperi così da eliminare il sale in eccesso. Pulite le zucchine, tagliatele grossolanamente e cuocetele a vapore in abbondante acqua salata. Levatele dal vapore e lasciatele raffreddare, conservando l'acqua nella pentola, in cui andrete a cuocere gli ziti, spezzati in due.

Scaldate non troppo olio in una padella e lasciate che lo spicchio d'aglio lo insaporisca. Aggiungete i pomodorini tagliati in quarti, salate e lasciate andare per qualche minuto girando

spesso. Eliminate quindi lo spicchio d'aglio. Passate al mixer le zucchine assieme ai capperi sgocciolati, gli anacardi, le foglie di basilico pulite, senza alcun grasso. Usate una velocità bassa; il tutto si deve frantumare ma in maniera che gli anacardi rimangano ancora solidi e le zucchine non siano ridotte in crema. Unite il pesto nella padella con i pomodorini, lasciate asciugare un paio di minuti. Aggiungete una girata di pepe nero ed una grattugiata generosa di buccia di limone. Scolate gli ziti al dente e ripassateli in padella un paio di minuti a fuoco vivo. Tecnicamente non si tratta di pesto in quanto non è una preparazione fatta a crudo. Le creme vanno bene mangiate con il cucchiaino, calde, fredde, dolci o salate. Ragion per cui, pesto sia! Il posizionamento degli ziti come i bastoncini della strega di Blair è del tutto casuale.