
Riccioli alla Portofino

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Si tratta di un delicato incontro tra pesto e sugo di pomodoro, davvero gustoso, adatto in particolare alla pasta secca trafilata a bronzo. Dal blog La piccola casa

Per noi genovesi il [pesto](#) è il condimento ideale per la pasta, in particolare per gli gnocchi; in particolare nessun mio conterraneo mangerebbe un piatto di gnocchi con un sugo diverso dal nostro preziosissimo condimento smeraldo. C'è solo un'eccezione, il sugo alla Portofino. Si tratta di un delicato incontro tra pesto e sugo di pomodoro, davvero gustoso ma vellutato nella sua texture.

La leggenda narra che **un noto ristoratore del monte di Portofino**, trovandosi un nugolo di ospiti che volevano assaggiare il suo pesto e non avendone a disposizione per condire la pasta di tutti, **provò ad "allungare" il pesto con del pomodoro**, ottenendo così un sugo davvero gustoso.

Da quel momento la pasta "alla Portofino" invase ristoranti e cucine, in numerose varianti gustose e non. Quella che propongo oggi è la versione originale che si dice piacesse in maniera particolare ad un noto cantante di origini genovesi, **Frank Sinatra**.

Questo sugo molto gustoso si adatta in particolare alla pasta secca trafilata a bronzo, sistema di produzione che permette alla pasta, grazie ad una maggior porosità, di legarsi maggiormente al condimento. Io in particolare ho scelto **i riccioli di Gragnano**.

Un piatto di pasta davvero gustoso che vi consiglio, veramente semplice da preparare e ricco di gusto e sapore, l'importante come sempre è la scelta di ingredienti di qualità.

Ingredienti per due persone

160 grammi di riccioli
alcuni cucchiaini di pesto genovese
alcuni pomodori ciliegini
olio extra vergine di oliva
sale
acqua
foglie di basilico per decorazione

Mettere a bollire l'acqua, nel frattempo lavare i pomodori e tagliarli a pezzetti eliminando i semi. Aggiungere il sale grosso all'acqua e cuocervi la pasta per il tempo indicato. Nel frattempo far andare la dadolata di pomodoro con poco olio in padella, farli "appassire" delicatamente, quindi aggiunge 5 o 6 cucchiari di pesto genovese, [per la ricetta vedi qua](#), amalgamare bene e far andare ancora per un paio di minuti. Quando la pasta risulta cotta al dente, scolarla e trasferirla nella padella con il sugo alla Portofino, far saltare per un minuto e servire al centro del piatto.

Dal blog <http://lapiccolacasa.blogspot.it/>