

Cavatelli au pesto de pistaches et crevettes



Cavatelli au pesto de pistaches et crevettes: L'été dernier, ma mère est allée passer ses vacances en Sicile. Elle a décidé de me ramener des spécialités locales pour changer des habituels souvenirs. Bien lui en a pris: elle nous a permis de découvrir les cavatelli et les pistaches en poudre de Sicile. Je voulais trouver une délicieuse recette pour les cuisiner alors j'ai vraiment pris le temps de la chercher.

Huit mois plus tard, voici le résultat: des cavatelli trouvés sur le site italien « [Cucina in TV](#) » !



Pour 4 personnes

Préparation + Cuisson: 35 minutes maximum

400g de cavatelli; 100g de pistaches décortiquées et pelées; 250g de crevettes; 200g de tomates cerises; 1 citron; 100g de Piacentinu ennese (ou du pecorino); du parmesan râpé selon le goût; 2-3 gousses d'ail; 12g de basilic; un peu de vin blanc (sicilien de préférence); de l'huile d'olive extra vierge; sel et poivre



Faites cuire les cavatelli une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante salée.

Faites cuire les tomates dans une casserole avec de l'huile et l'ail pendant 10 minutes. Pendant ce temps, préparez les crevettes dans une poêle avec un peu d'huile, l'ail et un trait de vin blanc.

Écrasez au mortier (ou au mixeur) les pistaches avec le parmesan, une gousse d'ail, le basilic et l'huile d'olive. Allonger votre pesto avec trois ou quatre louches d'eau de cuisson des pâtes.



Mélangez le pesto avec les cavatelli égouttées.

Ajoutez les tomates, les crevettes et du fromage Piacentinu râpé ainsi que le zeste de citron (ou une cuillère à soupe de jus de citron).



La recette originale propose de préparer soi-même ses cavatelli (ce qui vous demandera donc près d'une heure de préparation totale):

200 g de farine de blé; de l'eau tiède

Préparez et étalez la pâte avec de l'eau et de la farine. Une fois prête, coupez-la en morceaux que vous façonnerez à la main pour obtenir des cavatelli siciliens de forme traditionnelle.