

Total Green



È il colore dell'io, della **speranza**, della vitalità. **Verde** è il colore della **natura**, del mondo vegetale, della fertilità e abbondanza. Quando qualcuno mi chiede "**Qual'è il mio colore preferito?**" rispondo senza esitare "**verde!**". Indosso sempre qualcosa di questo colore, dalla custodia del cellulare al cinturino dell'orologio, dallo zainetto alle (qualche volta) **mutande!**

Non so proprio spiegare perché sin da piccolino io sia stato attratto da questo colore. Disegnavo solo con il pennarello verde, adoravo gli immensi prati verdi primaverili dei campi dietro casa, mangiavo praticamente qualsiasi cosa fosse verde. Insomma è il **mio** colore.

Così ho voluto presentare per questa ultima **ricetta** prima delle meritate **vacanze estive** qualcosa che mi appartenesse appieno. Un piatto **monocromatico** che però fosse anche piacevole al palato per gusto e consistenze. Spero che possa essere di vostro gradimento, ecco a voi **Total Green** ;)

P.S.

Vorrei dedicare questo piatto allo [Chef Davide Berlinghini](#) che mi ha fatto passare due giorni fantastici cucinando con lui ad Anzio, insegnandomi tantissime cose ed accogliendomi come un fratello.

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Total Green



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la pasta:

150 grammi di mezze penne Felicia ai piselli;

olio E.V.O. q.b.;

sale grosso q.b.

Per il pesto:

100 grammi rucola;

30 grammi di nocciole del Piemonte IGP;

3 cucchiaini di Pecorino Romano;

olio E.V.O. q.b.;

sale q.b.

Per l'olio di prezzemolo:

300 grammi di prezzemolo;

200 millilitri di olio E.V.O.

Per la composizione:

tè matcha q.b.;

prezzemolo fresco;

olio EVO q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La pasta:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaino di olio per il tempo necessario alla cottura.

Il pesto:

Frullate la rucola con le nocciole tostate, il Pecorino ed un po' di olio fino ad ottenere un pesto bello cremoso.

L'olio:

Lavate e modate le foglioline di prezzemolo. Portate ora l'olio alla temperatura di cento gradi e friggetevi il prezzemolo precedentemente tritato. Schiacciatelo nell'olio con una forchetta per immergerlo tutto e dopo un paio di minuti cominciate a

frullarlo cercando di mantenere sempre costante la temperatura. Frullate, frullate per massimo altri tre minuti e quindi fatelo raffreddare in una boule immersa in acqua e ghiaccio. Una volta freddo filtratelo con un colino a maglie fini per ottenere solo l'olio che avrà preso un bel colore verde ed il profumo del prezzemolo.

L'impiattamento:

In un piatto piano aggiungete una porzione di pasta e conditela con un po' di pesto di rucola sopra, l'olio verde al prezzemolo, una spolverata di Tè matcha ed una foglia di prezzemolo fritta precedentemente in un po' di olio.