

## **Pasta fredda al pecorino, pera, speck, pistacchi**

*una proposta di Eleonora, mamma di Rebecca e Tommaso*

### **Ingredienti**

300 gr di pasta (tipo maccheroncini rigati)

una pera coscia

un limone

80 gr. di pecorino

80 gr. di speck

un mazzetto di rucola

50 gr. di pistacchi sgusciati

olio extravergine

un po' di timo, sale, pepe

### **Preparazione**

Scottare i pistacchi in acqua bollente per un minuto, scolare, raffreddare sotto l'acqua corrente e togliere pellicina. Farli asciugare e tritare grossolanamente. Spremere il limone, lavare la pera, sbucciare e tagliarla a pezzetti, metterla in un piatto fondo spruzzandola con il succo di limone. Tagliare il pecorino.

Tagliare lo speck a striscioline sottili. Lavare, asciugare e spezzettare la rucola.

Lessare la pasta in abbondante in acqua salata, scolarla al dente e raffreddarla sotto l'acqua corrente. Condirla in una zuppiera con un po' di olio. Unire il pecorino, lo speck, i pistacchi, la pera sgocciolata e la rucola. Mescolare la pasta, profumare con il timo, condire con sale, pepe ed olio.

Lasciare insaporire un paio d'ore al fresco prima di servirla.