

**Ben** **arrivato**  
**Settembre...rientro** **dalle**  
**vacanze anche per la Simo!**



[Frullatore Russel Hobbs linea Illumina](#)

Eccomi rientrata dalle vacanze in Sicilia...amici e amiche che sempre mi seguite, come state?!

Io abbastanza bene...da come era messa la mia schiena poco prima di partire, ero assolutamente convinta di non potercela fare. Invece fra alti e bassi sono partita...pian piano con tanta forza di volontà mi sono imposta di vedere le cose positivamente e, grazie a questo ma anche alla cura fatta, alla fine ho vissuto appieno queste due settimane di mare; facendo un terzo di quello che avrei voluto fare, ma comunque godendo del sole, del riposo e della compagnia di belle persone speciali.

Presto vi mostrerò qualche immagine...perdonatemi ma sono ancora nel pieno marasma delle valigie da svuotare, delle mille incombenze e cose da fare post rientro, e, non essendo ancora comunque in forma, le devo fare lentissimamente e con molta cautela.

La Sicilia mi è piaciuta assai...era la mia prima volta in questa isola meravigliosa e devo dire che nonostante non abbia visto molte località, quello che ho potuto ammirare mi ha davvero incantata.

Una terra generosa, assolutamente ricca di angoli incantevoli e di città bellissime...io mi trovavo fra Licata e Gela, quindi ho visitato le zone limitrofe, come Caltagirone, Agrigento e la Valle dei Templi, Piazza Armerina, Porto Empedocle e la Scala dei Turchi...pian piano, a piccole tappe ma ce l'ho fatta.

Ed è stata davvero una bella soddisfazione!

Ora però torno alla realtà...sono qui, nel mio piccolo paesello della provincia di Milano, ancora un pò acciaccata ma comunque rilassata, piena di buona volontà, voglia di fare e pasticciare!

Fra pochi giorni ricominceranno le scuole (il marito ha ripreso subitissimo il lavoro!) e tutto tornerà ai soliti ritmi anche nella nostra famiglia.

E voi che mi dite? Come sono andate le vostre vacanze?!



*Pensieri e pasticci - 2014*

Prima di partire mi sono data alla produzione del pesto. Il mio basilico era davvero rigogliosissimo, e, in più riprese, me ne sono fatta una bella scorta per l'inverno. Appena tornata, ieri, sono subito corsa a vedere in che stato si trovava visto che l'ho dato da curare ai miei suoceri, e devo dire che non è messo assolutamente male... credo infatti di riuscire a farne ancora qualche bel vasetto. Sì, lo so, lo faccio col frullatore...so benissimo che il vero pesto, quello fatto coi sacri crismi si prepara col mortaio...io però sono, come ormai ben sapete, una bella pasticciona, e per comodità lo faccio ogni volta con l'ausilio del frullatore. Non ci metto l'aglio, perchè sia io che mio marito non lo digeriamo facilmente, ma la mia ricetta è assolutamente semplice e alla portata di tutti.

Volete mettere la bontà di un pesto home made, ma anche la soddisfazione di dire: "Questo l'ho fatto io?!"

Ci vuole davvero pochissimo tempo ed è davvero facilissimo! Il basilico si può tenere benissimo in un vasetto sul balcone o sul davanzale...cresce senza difficoltà, basta che prenda il sole e che venga annaffiato con regolarità.

Una volta deciso di fare il mitico condimento, basta raccoglierne un po' di foglie, lavarle ed asciugarle ben bene (io le passo tutte con un panno umido...mia mamma ha sempre fatto così, dicendo che in questo modo l'aroma e il profumo rimangono invariati!), poi unire dei pinoli, olio extravergine d'oliva, parmigiano grattugiato o pecorino a piacere, sale, aglio (a chi piace) e...voilà!

Una frullata ed ecco a voi un meraviglioso condimento per la pasta, profumato, vellutato e genuino.

Vado molto ad occhio, ma in proporzione posso dire di usare le seguenti quantità:

50 g circa di foglie di basilico già mondate

un pizzico di sale fino

70 g parmigiano grattugiato o pecorino

2 cucchiaini di pinoli

olio extravergine circa 70-80 ml...io lo metto un pò la volta e frullo, aggiungendolo man mano fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Aziona il frullatore (il mio questo splendido blender di [Russel Hobbs, della linea Illumina](#)) per qualche attimo ed ecco pronto il mio pesto!!!



*Pensieri e pasticci - 2014*

Successivamente lo conservo in piccoli vasetti di vetro nel

freezer (così posso gustarlo tutto l'inverno...) ma si può anche mettere nelle cavità del formaghiaccio, in modo da scongelarne un cubetto o due al bisogno...comodo, no?!

Col pesto ci potete condire la pasta, sia in maniera semplice che magari [più ricercata](#), ma fare anche un sacco di altre cose...[una lasagna](#), [una torta salata](#), dei [piccoli appetizer](#), un [cake salato](#), [una pizza](#) un pò particolare, condirci delle scaloppine, un pesce, insomma chi più ne ha più ne metta!

Amo preparare tutto quello che si può conservare, e il pesto sicuramente è una di quelle bontà che in casa mia non mancano mai e che comunque apprezziamo alla grande.

Che ne dite, vi ho fatto venire voglia di pasticciare un pò?!

Ora scappo, mi devo un pò sdraiare perchè fra lo stare al computer a scrivere e lo stiraggio di stamattina, mi sento un pò dolorante...meglio non tirare troppo la corda, vè!!

A presto con le foto della vacanza...  
Un abbraccio!

*Simona*