



PASTA

Pappardelle al pesto con patate e fagiolini senza glutine



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

45 MIN



TEMPO DI COTTURA

12 MIN



CALORIE

710K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER LE TAGLIATELLE

180 g di Preparato per pane, pizza e pasta senza glutine

60 g di Farina di riso

Amido di mais (maizena)

4 Uova

Sale

PER IL CONDIMENTO

300 g di Fagiolini

2 Patate

Sale

PER IL PESTO

60 g di Basilico

40 g di Parmigiano

20 g di Pecorino

60 g di Pinoli

1 spicchio di Aglio

80 ml di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Disponete il preparato e la farina di riso a fontana sulla spianatoia, versate al centro le uova e salate leggermente. Iniziate a incorporare le uova alle farine inizialmente con una forchetta, partendo dal centro verso l'esterno, poi proseguite con le mani. Se necessario, ogni tanto bagnatevi le mani con l'acqua. Impastate fino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Avvolgetelo nella pellicola alimentare e fatelo riposare per 30 minuti.
- Nel frattempo lavate bene i fagiolini sotto l'acqua corrente, spuntateli e tagliateli a metà.
- Lavate e asciugate il basilico e mettetelo nel frullatore con l'aglio, i formaggi tagliati a pezzi, i pinoli, l'olio e un pizzico di sale; frullate fino a quando non otterrete un composto omogeneo che verserete in un'ampia zuppiera.
- Riprendete l'impasto e stendetene una parte con il matterello infarinando il piano con la maizena (tenete la parte restante sempre avvolta nella pellicola, perché tende ad asciugare velocemente). Ottenuta una sfoglia sottile (un paio di mm) copritela con un canovaccio pulito mentre terminate di stendere il resto dell'impasto.
- Arrotolate delicatamente ciascuna sfoglia su se stessa a formare dei cilindri schiacciati e tagliateli della larghezza desiderata con un coltello passato nella maizena.
- Sbucciate le patate, riducetele a tocchetti e lessatele insieme ai fagiolini per circa 10 minuti in abbondante acqua bollente salata. Unite ora le pappardelle e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti.
- Scolate pasta e verdure (tenete poca acqua di cottura della pasta) e versatele nella zuppiera con il pesto. Mescolate con cura aiutandovi con un cucchiaino di legno, se necessario aggiungete un po' dell'acqua messa da parte e servite subito, decorando il piatto con foglie di basilico fresco.

Emilia Daniele