



Pappardelle al pesto con patate e fagiolini

8 Giugno 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
630K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Pappardelle fresche

PER IL PESTO

200 g di Fagiolini

2 Patate

60 g di Basilico

60 g di Pinoli

40 g di Parmigiano

20 g di Pecorino

1 spicchio di Aglio

80 ml di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Lavate bene i fagiolini sotto l'acqua corrente, spuntateli e tagliateli a metà.

- Sbucciate le patate, riducetele a tocchetti e lessatele insieme ai fagiolini per circa 10 minuti in abbondante acqua bollente salata.
- Nella stessa pentola calate le pappardelle e fatele cuocere per altri 2-3 minuti (o secondo le indicazioni riportate sulla confezione).
- Intanto lavate e asciugate il basilico, mettetelo nel frullatore con l'aglio, i formaggi tagliati a pezzi, i pinoli, l'olio e un pizzico di sale; frullate fino a quando otterrete un composto omogeneo.
- Scolate pasta e verdure, versando l'acqua di cottura in un'ampia zuppiera, che così si scalderà. Svuotatela subito,tenendo un po' di acqua da parte, versatevi il pesto e diluitelo con 1-2 cucchiari dell'acqua di cottura. Trasferite la pasta e le verdure nella zuppiera, mescolate con cura aiutandovi con un cucchiaio di legno e servite subito, decorando il piatto con foglie di basilico fresco.

Emilia Daniele