



Reginette al pesto di erba cipollina

2 Giugno 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Reginette

1 ciuffetto di Erba cipollina

40 g di Mandorle pelate

40 g di Pecorino grattugiato

2 filetti di Acciuga sott'olio

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Sciacquate l'erba cipollina, asciugatela con cura, mettetela su un tagliere e tritatela finemente con un coltello o con la mezzaluna.
- Tritate molto finemente anche le mandorle, usando un mixer.
- Spezzettate le acciughe, mettetele in una ciotolina e schiacciatele con una forchetta per ridurle a purea.

- Aggiungete le mandorle tritate, il pecorino e poi iniziate a versare l'olio a filo, mescolando sempre con la forchetta in modo da ottenere un composto cremoso ma non troppo denso (regolate la quantità di olio se necessario); alla fine aggiungete l'erba cipollina preparata e salate leggermente.
- Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e lessatevi la pasta.
- Scolate le reginette al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura; versatele in una zuppiera di servizio, aggiungete il pesto all'erba cipollina allungandolo con un po' di acqua di cottura e servitele calde.

Lia Pisano