

Linguine al pesto

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 13 Luglio 2012 10:49 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Luglio 2012 18:23

Linguine al pesto

L'estate si amano i piatti veloci e freschi. La pasta al pesto verde è sempre gradita. Usando il mixer ci impieghiamo un attimo anche se per esaltare l'aroma del basilico l'ideale sarebbe usare il mortaio di marmo.



Dosi per quattro persone: 400 gr di linguine, 50 gr di pecorino romano, 50 gr di formaggio grana, 25 gr di pinoli, 50 gr di foglie di basilico fresco, sale, olio q.b., uno spicchio d'aglio.

Lavare il basilico, asciugarlo e metterlo nel mixer assieme al resto degli ingredienti. Tritare fino ad ottenere un impasto cremoso. Cuocere le linguine, scolarle e condirle con il pesto. Servire caldo.

Il pesto alla genovese è ottimo per condire non solo la pasta ma anche gli gnocchi.

