Pasta al pesto

Pubblicato: 19-10-2013 da: Rita Caverzan

INGREDIENTI:

- trenette o bucatini: 250 gr
- 50 gr. di foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di pinoli
- olio q.b.
- 4 cucchiai di parmigiano grattugiato
- 4 cucchia di pecorino grattugiato
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lavare in abbondante acqua il basilico e staccare tutte le foglie dai rametti.
Mettere in un frullatore le foglie di basilico lavate ed asciugate, l’aglio, il sale e cominciare a frullare a bassa velocità.

Aggiungere i pinoli e i formaggi continuando a frullare, versare l’olio a filo, molto lentamente, continuare a frullare fino a quando si formerà una crema senza grumi.

Bollire la pasta, metterne una porzione in ogni piatto riscaldato e coprire con il pesto preparato.