



Ricette da gustare a scuola e a casa



Pasta al pesto di zucchini

Ingredienti per 6 persone:

Zucchine chiare fiorentine 300gr

Cipollotto bianco 60gr

Pinoli 6gr

Mandorle 12gr

Aglione q.b.

Basilico 6gr

Parmigiano grattugiato 60gr

Olio evo 200gr

Sale q.b.

Pasta di semola 480gr

Procedimento

Pulite, lavate e tagliate a pezzi grossolani le zucchini e il cipollotto.

Metteteli in una padella e fateli brasare avendo cura di girarli in modo tale che non si attacchino. Lasciate raffreddare.

Nel mixer mettete le mandorle, i pinoli e l'aglio, fate una prima frullata per ridurli in pezzi fini. Aggiungete le zucchini, il cipollotto, il formaggio, il basilico e l'olio, quindi frullate fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiustate di sale a piacere.

Cuocete la pasta, scolatela, quindi conditela all'interno di una zuppiera.

La pasta al pesto di zucchini è pronta!

Buon appetito!

