

FETTUCCE ALLA CREMA DI CAVOLFIORE E PESTO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone	FACILE	25 minuti		

INGREDIENTI:	
250 gr.	Fettucce 8 butoni
300 gr.	Cavolfiore
10 foglie	basilico
20 gr	pinoli
8 cucchiari	Olio extravergine di oliva
1 spicchio	Aglio
2	Pomodori maturi
½ bicchiere	Vino bianco secco
100 gr	fontina
	Sale e pepe

PREPARAZIONE:

Far imbiondire in due cucchiari di olio lo spicchio d'aglio, unire il cavolfiore tagliato a pezzetti, sale e pepe nero.

Bagnare con il vino e lasciare evaporare, quindi, unire i pomodori a pezzi.

Lasciare cuocere per 10 minuti, togliere dal fuoco e versare in un frullatore assieme al basilico, ai pinoli, ed al restante olio, avendo cura di togliere lo spicchio d'aglio.

Frullare il tutto regolando di sale e pepe, se necessario, e rimettere la crema in padella.

Lessare le Fettucce e versare nella padella assieme alla Fontina grattugiata a filetti, saltare il tutto e servire.