

## SPAGHETTINI CON PESTO ALLA GENOVESE E PISTACCHI

| Dosi      | Ricetta | Preparazione e cottura | Vino | Condimento ideale |
|-----------|---------|------------------------|------|-------------------|
| 4 persone |         | 25 MINUTI              |      |                   |

| INGREDIENTI: |                           |
|--------------|---------------------------|
| 350 gr.      | Spghettini                |
| 150 gr.      | Olio extravergine d'oliva |
| 100 gr.      | Basilico                  |
| 100 gr.      | Patate a cubetti          |
| 100 gr.      | Fagiolini a pezzetti      |
| 50 gr.       | Parmigiano reggiano       |
| 20 gr.       | Pinoli                    |
| 20 gr.       | Pistacchi                 |
| 1 spicchio   | Aglio                     |
|              | Sale e pepe q.b.          |

### PREPARAZIONE:

Per la preparazione del pesto frullare il basilico, l'aglio, i pinoli e il formaggio con 150 gr. di olio, sale e pepe. Sbollentate in acqua bollente le patate e i fagiolini e tritate a grana grossa i pistacchi pelati. Aggiungete il tutto al pesto preparato in precedenza. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolate al dente e condite con la salsa, guarnendo a piacere con scaglie di parmigiano.