

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Patate con pesto e bottarga Usiamo il primo pesto della stagione!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Patate - 6
- bottarga - un pezzo da grattugiare
- Pesto:
 - basilico - 2 bei mazzetti con circa una trentina di foglie
 - pinoli - 50 g
 - aglio - 2 spicchi
 - pecorino e parmigiano - 50 g
 - olio extravergine - 250 ml
 - sale - un cucchiaino scarso

Preparazione

Ecco arrivare, finalmente il basilico fresco!!!! Oltre usarlo per fare le trenette, usiamolo in tanti altri modi, tra cui le patate bollite!!!! Diamo loro una botta di vita!!!! Nel frattempo che le patate cuociono in acqua salata (se le mettete nella pentola a pressione, vi bastano 10 minuti dal momento del sibilo), potete preparare il pesto. Nella ciotola del minipimer mettete le foglie ben lavate e asciutte del basilico, circa una trentina di belle foglie. Aggiungete i pinoli, il parmigiano e il pecorino, l'aglio sbucciato e privato del germoglio e il sale. Ricoprite il tutto con l'olio extravergine e frullate fino ad avere la consistenza desiderata. Sbucciate le patate e fatele a tocchetti. Mettetele in una terrina e condite con qualche cucchiata di pesto e poi grattugiate della buona bottarga. Assaggiate se il sale è sufficiente, altrimenti ne aggiungete un po'. Dipende da quanto sale avete messo nell'acqua e nel pesto!!!! Sono buone sia calde che fredde!!!!

