

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Lumachine al pesto di zucchine (crude)
....ma se preferite le trenette...ok !!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Pasta tipo lumachine - 350 g
- zucchine piccole e freschissime - 3
- basilico - una ventina di foglie
- olio extravergine - un bicchiere
- pecorino - 30 g
- grana - 60 g
- pinoli - 50 g
- aglio a piacere - 1 spicchio
- sale - q.b.

Preparazione

Nel frattempo che l'acqua bolle per cuocere la pasta, ponete nella tazza del minipimer il basilico, i pinoli, i formaggi a piccoli pezzetti, il sale e l'olio che ricopra il tutto. Frullate e assaggiate se il sale è sufficiente. Lavate le zucchine, spuntatele e grattugiatele nella grattugia a fori piccoli. (Crude!) Ponete in una ciotola le zucchine grattugiate e ricoprite con il pesto preparato. Fate riposare giusto il tempo della cottura della pasta. Cuocete la pasta e conditela con questo composto. Se volete aggiungete ancora un po' di formaggio. Si può usare anche per preparare paste fredde!!!

