

PRIMI PIATTI

## Garganelli con pesto di fagioli di soja tostati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



### PER LA PASTA

300 g semola di grano duro rimacinata

100 g farina 00

100 g parmigiano grattugiato

4 uova intere

2 cucchiai d'olio

1 cucchiaino di sale.

### PER IL PESTO

mezzo mazzetto di basilico

mezzo mazzetto di prezzemolo

60 g di parmigiano grattugiato

120 g di fagioli di soja tostati

3 spicchi d'aglio

poco olio d'oliva

sale e pepe.

# PREPARAZIONE

**1** Per la pasta: sopra una spianatoia mettete la farina, al centro mettete tutti gli altri ingredienti ed impastare fino ad avere una pasta liscia, fatela riposare per 1 ora.

Nel frattempo preparate il pesto: mettete nel frullatore tutti gli ingredienti e frullare fino ad avere un pesto morbido aggiungendo tanto olio quanto basta ad avete la giusta consistenza.



**2** Con il mattarello tirate la sfoglia e ricavate dei quadrati di 4x4 cm e con lo strumento adatto preparate i garganelli (se non avete questo strumento potete fare un altro formato di pasta).





- 3 Lessare la pasta in una pentola con abbondante acqua salata per circa 4 minuti, scolatela e mescolare con il pesto e servite spolverizzando con il parmigiano.

