

PRIMI PIATTI

Mezze maniche con fagiolini e funghi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Mezze maniche con fagiolini e funghi, ovvero la dimostrazione che non è necessario aggiungere ingredienti grassi e pesanti per condire una pasta.

Noi abbiamo pensato di abbinare i fagiolini e i funghi ad un pesto particolare, aromatizzato con menta e nel quale abbiamo inserito le arachidi al posto dei pinoli.

Una pasta mediamente veloce, adatta comunque anche a chi ha giusto il tempo di cuocersi una pasta e che magari poi deve rientrare al lavoro non particolarmente appensantito.

Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è

piaciuta e se amate in modo particolare i fagiolini,
ecco per voi un'altra idea assolutamente da provare:

fagiolini in umido, buonissimi!

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr

FAGIOLINI 300 gr

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

MENTA 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PER IL PESTO

BASILICO 50 gr

MENTA 20 gr

ARACHIDI 1 cucchiaino da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 1,5 cucchiaini da
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri

SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate, spuntate e tagliate i fagiolini a pezzetti.



2 Portate una pentola d'acqua a bollore, salatela e tuffatevi i fagiolini.



3 Mentre l'acqua riprende il bollore, lavate ed affettate gli champignons.



4 Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente in ferro, insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.



- 5 Unite gli champignons affettati e un rametto di menta; salate adeguatamente e lasciate cuocere a fiamma vivace.



- 6 Quando l'acqua torna a bollire, tuffatevi le mezze maniche e portatele a cottura al dente.



- 7** Nel frattempo, riunite nel bicchiere di un frullatore ad immersione il basilico, la menta, le arachidi, il parmigiano grattugiato e l'olio. Frullate fino ad ottenere una salsa mediamente densa.





8 Togliete dalla padella lo spicchio d'aglio ed il rametto di menta e aggiungete un mestolo d'acqua di cottura della pasta.





- 9 Scolate le mezze maniche insieme ai fagiolini e trasferiteli nella padella insieme ai funghi, mescolate per condire alla perfezione.



- 10 Aggiungete il pesto e mescolate per distribuirlo bene ed in modo omogeneo.



11 Se vi piace, tritate un peperoncino piccante ed unitelo alla preparazione. Mescolate un altro po', quindi servite la pasta ancora calda.

