

PRIMI PIATTI

Pasta con pesto di zucchine e mandorle

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO:
basso



Con la bella stagione arriva la voglia di ricette facili, veloci e leggere... come la pasta con pesto di zucchine e mandorle! Un primo piatto cremoso che si prepara in pochi minuti ed è ottimo da gustare anche a temperatura ambiente. A differenza del classico pesto alla genovese, il pesto di zucchine è realizzato con mandorle e Pecorino che danno al condimento un sapore più deciso, ma se preferite potete personalizzarlo a vostro piacimento: provate per esempio ad utilizzare la menta al posto del basilico e ad aggiungere della scorza di limone alla fine per una nota di freschezza in più. Con il suo profumo delicato, la pasta con pesto di zucchine e

mandorle è perfetta per portare in tavola un assaggio di primavera!

Scoprite anche queste varianti di pasta al pesto:

[vermicelli al pesto di rucola e olive](#)

[fusilli al pesto di cavolo nero](#)

[fettuccine al pesto di cime di rapa](#)

INGREDIENTI

PASTA 320 gr

MANDORLE IN PETALI 80 gr

PER IL PESTO DI ZUCCHINE

ZUCCHINE da pulire - 400 gr

MANDORLE PELATE 120 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 gr

PECORINO GRATTUGIATO 40 gr

BASILICO oppure foglie di menta -

SALE FINO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta con il pesto di zucchine e mandorle per prima cosa lavate e spuntate le zucchine, poi grattugiatele con una grattugia a fori larghi.

Mettete la polpa ottenuta in un colino e strizzatela bene in modo da eliminare l'acqua di vegetazione.

Intanto mettete sul fuoco una pentola di acqua da salare a bollore per cuocere la pasta.



- 2 Trasferite la polpa di zucchine in un mixer insieme a qualche foglia di basilico, sale, mandorle, pecorino e olio evo.





3 Frullate alla massima potenza a intermittenza, fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Nel frattempo l'acqua sarà arrivata a bollire quindi versate la pasta.

Mentre la pasta cuoce tostate i petali di mandorle in una padella.





4 Versate il pesto di zucchine in una scodella capiente, unite un mestolo di acqua di cottura della pasta e mescolate.

Scolate la pasta al dente nella ciotola e amalgamate bene.

Impiattate la pasta con pesto di zucchine e mandorle guarnendo con una spolverata di petali di mandorle tostati!



