

SALSE E SUGHI

Pesto di zucchine

di: *JoElle*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *1 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ZUCCHINE 400 gr

PINOLI 20 gr

BASILICO 6 gr

PREZZEMOLO 6 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40
gr

RIGATONI 400 gr

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il Pesto di zucchine sbollentate le zucchine pulite in acqua bollente salata per un minuto, freddatele in acqua e ghiaccio per fissare il colore. Spezzettatele

grossolanamente e trasferitele in un frullatore assieme ai pinoli, il basilico, il prezzemolo, il formaggio grattugiato, l'aglio, l'olio, il sale e il pepe. Frullate il tutto e trasferite il composto in un recipiente abbastanza capiente da poterci poi condire la pasta. aggiungete un po' di olio e mescolate con un mestolo in modo da ammorbidire il pesto. lessate la pasta al dente e scolatela nel recipiente con il pesto mescolate bene e servite.