



RICETTA

PENNE RIGATE AI FAGIOLINI E PESTO DI SANTOREGGIA



SATUREJA
HORTENSIS



INGREDIENTI

Per 2 persone:

- › 150 grammi di penne rigate
- › 400 grammi di fagiolini
- › 1 mazzetto di santoreggia fresca
- › 1 manciata di pinoli
- › 2 manciate di parmigiano reggiano grattugiato
- › Olio extra vergine di oliva
- › 1 spicchio d'aglio tritato
- › Sale

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 30 min

PROCEDIMENTO

Iniziate con il pesto, preferibilmente la sera prima per sviluppare i sapori. Togliete i gambi duri della santoreggia. Unite nel frullatore la santoreggia, i pinoli, l'aglio, un pizzico di sale e un goccio d'olio. Solo un pizzico di sale è sufficiente, perché la santoreggia è già molto saporita. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo ma grossolano, aggiungendo ancora del olio se necessario.

Aggiungete il formaggio. Frullate solo fino ad incorporare il formaggio. Se preparate il pesto la sera prima, mettetelo in frigorifero in una ciotola, coperta con pellicola trasparente.

Lessate le penne in abbondante acqua salata. Aggiungete i fagiolini 10 minuti prima di scolare la pasta, meno a lungo se vi piacciono i fagiolini croccanti.

Tenete da parte un po' dell'acqua di cottura. Unite le penne e i fagiolini scolati con il pesto di santoreggia e qualche cucchiaino dell'acqua di cottura.

Mescolate il tutto. Servite le vostre penne calde, cosparse con parmigiano.