

Bavette al pesto

Le bavette al pesto si preparano condendo la pasta lessata al dente con una salsa a base di pinoli, basilico, aglio e olio tritati assieme. Ecco tutti i passaggi per le bavette al pesto.



INGREDIENTI

- 350 g Bavette
- 40 g Basilico
- 50 g Pinoli
- 2 cucchiaini Olio extravergine
- 1 Aglio a spicchi
- 2 cucchiaini Parmigiano
- 1 cucchiaio Pecorino
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Servendovi del mixer frullate grossolanamente i pinoli, il basilico, l'aglio e quindi l'olio.



Aggiungete il parmigiano ed il pecorino continuando a frullare il composto.



A parte cuocete le bavette che, una volta scolate al dente, condirete con il pesto preparato.