

***l'idea***  
**IN PIÙ**

## Blini al pesto

Ingredienti per 6

Per i blini: 200 gr di farina di grano saraceno, 50 gr di farina bianca, 50 ml di latte, 4 uova, 15 gr di lievito, 150 gr di burro, sale. Per il pesto: 3 mazzetti

**Sbattete** i tuorli in una ciotola, in un'altra ciotola montate a neve gli albumi poi incorporateli ai tuorli. **Aggiungete** le due farine mescolando con una frusta a mano, unite 100 gr di burro fuso, il latte, il lievito e un po' di sale. **Coprite** la pastella e fatela riposare per 1 ora in luogo tiepido. **Preparate** il pesto: lavate le foglie del basilico, sgocciolatele bene, mettetene 2/3 nel vaso del frullatore con un po' di sale, l'aglio sbucciato, i pinoli, l'olio e frullate fino a ottenere una crema

di basilico, 40 ml d'olio extravergine d'oliva, 50 gr di grana, 20 gr di pinoli, 1 spicchio d'aglio, sale. Per completare: 150 gr di ricotta, 20 ml di panna.

liscia. **Aggiungete** il grana grattugiato e frullate brevemente per incorporarlo. **Ungete** con poco burro una padella piccola, per fare blini di circa 10 cm di diametro. Fatela scaldare, versatevi un mestolino di pastella e fatela cuocere 2 minuti da un lato, poi voltateli e fate cuocere dall'altro lato. Procedete così fino a cuocere tutti i blini. **Mescolate** alla ricotta la panna. **Disponete** i blini sul piatto da portata, cospargeteli con il pesto, aggiungete al centro un cucchiaino di ricotta, decorate con una fogliolina di basilico e servite.

