

RICETTA DEL GIORNO

Trenette con il pesto

INGREDIENTI: 400 g di trenette, due mazzetti di basilico, un pugno abbondante di pinoli, uno spicchio d'aglio, due cucchiaini di parmigiano reggiano grattato, un cucchiaio di pecorino grattato, sei cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE: Pestare nel mortaio di marmo poco sale grosso, le foglie di basilico ben lavate e asciugate, l'aglio e i pinoli e aggiungere a poco a poco l'olio che serve. Quando si sarà formato un impasto abbastanza cremoso unire il formaggio che legherà il tutto. Cuocere le bavette al dente in abbondante acqua salata, scolare bene e versarle nella zuppiera. Condire con il pesto e, se risultasse troppo denso, diluirlo appena con acqua di cottura della pasta. Informaggiare ancora e servire subito.