

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Garganelli romagnoli

GARGANELLI ROMAGNOLI *al* PESTO, FAGIOLINI *e* PISELLINI DOLCI

400 g di Garganelli romagnoli
200 g di fagiolini freschi
100 g di pisellini sgranati
pecorino grattugiato
Per il pesto:
una manciata di foglie di basilico
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
40 g di pecorino grattugiato
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di pinoli, sale
olio extravergine di oliva

Chef Surgital

Cuocete i Garganelli romagnoli, i fagiolini e i piselli contemporaneamente in abbondante acqua bollente salata, colateli e versateli in una zuppiera ben calda. Condite i Garganelli romagnoli e le verdure con un pesto che avrete preparato precedentemente, frullando tutti gli ingredienti indicati. Regolate la densità del pesto con l'olio. Come guarnizione una spolverata di pecorino grattugiato. Servite subito ben caldo.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto