

Fusilli al pesto di basilico e nocciole



Oggi FraSi in cucina vi propone un primo piatto dai profumi intensi e freschi: fusilli al pesto di basilico e nocciole. E' molto veloce da preparare e non vi stancherete mai di mangiarlo.

Ingredienti per 2 persone

230 g di fusilli

1 cipolla bianca

1 zucchina

7/8 rametti di foglie di basilico fresco

1 manciata di nocciole sgusciate

aceto di mele

olio evo (oppure olio al basilico)

sale e pepe

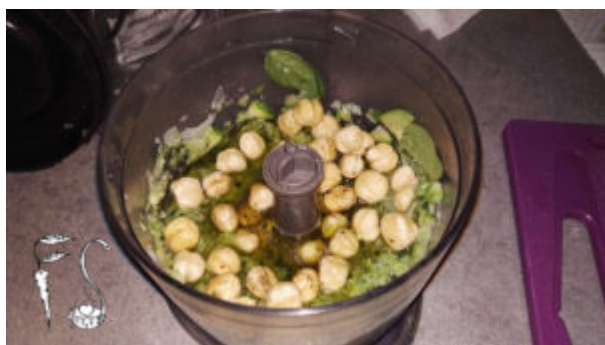
Per prima cosa preparate il pesto. Pelate la cipolla e tagliatela finemente e grossolanamente. In una padella scaldate un filo d'olio e buttate la cipolla. Lasciate cuocere a fuoco molto lento, finché non sarà diventata trasparente. Nel frattempo lavate e tagliate grossolanamente anche la zucchina e poi buttatela in padella. Lasciate cuocere per circa 10 minuti sempre a fuoco lento.



Lavate le foglie di basilico e mettetele (intere) in un mixer.



Aggiungete cipolla e zucchini, una manciata di noccioline, due cucchiari circa di aceto di mele e abbondante olio.



Tritate il tutto fino ad ottenere un pesto cremoso e omogeneo. Infine aggiustate di sale e pepe e date un'altra tritata per amalgamare.

Portate a bollore un tegame di acqua, salate e buttate i fusilli. Condite i fusilli con il pesto precedentemente preparato e saltate con un cucchiaino di acqua di cottura se serve.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)