

Fusilli al pesto di basilico e mandorle



Vi ricordate i [fusilli al pesto di basilico e nocciole](#) di qualche settimana fa? Oggi vi proponiamo una variante, in cui abbiamo sostituito le nocciole con le mandorle. Il risultato è leggermente più amarognolo, ma altrettanto buono e sano. Potete provare la stessa ricetta anche con i [pinoli](#), vi verrà un [pesto](#) più delicato. Per questa ricetta abbiamo scelto lo stesso tipo di pasta, i fusilli, ma si possono utilizzare anche [garganelli](#) oppure i classici [spaghetti](#) o, perché no, delle orecchiette pugliesi.

Ingredienti per 2 persone

200 g di fusilli
1 scalogno (o 1/2 cipolla bianca)
1 zucchina
5/6 rametti di basilico fresco
1 pugno di mandorle
olio evo
sale e pepe

In una padella versate un filo d'olio evo, tagliate a rondelle lo scalogno e mettetelo a rosolare in padella finché non diventa trasparente. A questo punto aggiungete una zucchina, accuratamente lavata e

tagliata grossolanamente, ma abbastanza sottile per accelerare la cottura.

Nel frattempo portate a bollore un tegame di acqua, salate con sale grosso e mettete a cuocere i fusilli.



Quando la zuccina sarà cotta, versate scalogno e zuccina nel mixer. Lavate molto bene il basilico, spezzettatelo con le mani e mettetelo nel mixer. Aggiungete una manciata di mandorle, abbondante olio evo, sale e pepe.



Tritate tutto al mixer fino ad ottenere un pesto omogeneo e fine.

Scolate i fusilli e saltateli
nel pesto.

Io me li sono portati al lavoro per pranzo ed erano
perfetti! Non vi resta che provarli!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo al lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

