

Garganelli al pesto di piselli basilico e pinoli



I garganelli sono un altro formato di pasta all'uovo tipico della Romagna. Si preparano in tanti modi, ma io oggi ve li propongo con un pesto fresco con ingredienti di stagione: un pesto di piselli, basilico e pinoli.

Ingredienti per 2 persone

200 g di garganelli
150 g di piselli freschi
20 foglie di basilico
1 cipollotto (o 1 scalogno)
1 cucchiaio di pinoli tostati
olio evo
sale qb
pepe qb

Preparazione

Lavate i piselli e cucinateli in padella con un cipollotto tagliato finissimo (oppure uno scalogno). Salate e pepate quanto basta. A fine cottura i piselli risulteranno morbidi. A questo punto frullateli insieme al basilico e ad un cucchiaio di olio in modo da creare un'emulsione. Frullate fino ad ottenere una sorta di crema, che saranno il pesto con cui condire la pasta.

Cuocete in acqua salata i garganelli e scolateli ancora al dente. Finite la cottura dei garganelli mantecandoli in padella con il pesto di piselli e basilico e un mestolo di acqua di cottura della pasta. Aggiungete infine una manciata di pinoli tostati.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altre ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)