



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PESTO DI ASPARAGI

lacucinadellapallina.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

200 g di asparagi
50 g di Parmigiano grattugiato
30 g di pinoli
40 g di Olio Extravergine di Oliva Condisano Dante
sale
pepe

Per le farfalle al pesto di asparagi:

320 g di farfalle bio
pesto di asparagi
1 cucchiaio di pinoli
parmigiano a piacere

Preparazione:

Cuocere gli asparagi puliti in acqua bollente salata, per quelli surgelati basteranno 8 minuti dalla ripresa del bollore, per quelli freschi dovreste regolarvi sulle dimensioni, controllate la cottura: i rebbi della forchetta devono entrare senza sforzo. Scolate gli asparagi, lasciateli intiepidire un minuto, togliete le punte che vi serviranno per decorare, e mettete i gambi a pezzetti nel mixer con tutti gli altri ingredienti, azionare fino ad ottenere una crema. Il vostro pesto di asparagi è pronto, potete conservarlo in frigorifero per 24 ore oppure congelarlo e utilizzarlo in seguito. Cuocere ora le farfalle in acqua bollente salata. Tostare i pinoli in un padellino antiaderente e trasferirli in una ciotolina, se li lasciate nel padellino bollente vi bruceranno. Scolate la pasta, conditela con il pesto di asparagi e decoratela con le punte tenute da parte, i pinoli tostati e una spolverata di parmigiano.

