



FUSILLI AL PESTO PATATE E FAGIOLINI

blog.giallozafferano.it/cucinareinsiemeate/



Ingredienti:

200 g di patate pelate e tagliate a pezzi

200 g di fagiolini puliti

2 cucchiaini di Olio di Oliva Dante

Per il pesto Genovese la ricetta la trovi direttamente in questo post
sale q.b.

Preparazione:

Per prima cosa ci prepariamo il pesto, seguite la ricetta qui. Facciamo bollire le patate in una capiente pentola con acqua leggermente salata, dopo circa 10 minuti aggiungere anche i fagiolini che avrete precedentemente pulito ed eliminato le punte e la pasta. La ricetta prevedeva la cottura separata della patate con i fagiolini, ma io per velocità ho preferito cuocere tutto insieme. Quando la pasta è cotta condire il tutto con il pesto fatto in precedenza, aggiungendo un po' di acqua di cottura se serve.