

MERROUCHE

jolan

3°2

Gli spaghetti al pesto :

Ingredienti per due persone :

Ci vogliono 25g di pezzi di pane o di pinoli .



- Ci vuole 1/2spicchio d'aglio .
- Ci vogliono 50g di foglie di basilico fresco .
- Ci vogliono 25g di pecorino romano



<-----Pecorino romano

Ci vogliono 5cl di olio d'oliva .

Ci vogliono 200g di spaghetti .

Materiale :

- Ci vuole una padella .
- Ci vuole un coltello o un macinino elettrico



Ci vuole uno scolapasta .

Ci vuole una pentola .

Ricetta :

Fate soffriggere i pezzi di pane o i pinoli in una padella a fuoco moderato per alcuni minuti .

Pelate il mezzo spicchio d'aglio e lavate le foglie di basilico .

Tritate e schiacciate con un coltello o con il macinino i pezzi di pane o i pinoli , l'aglio , il basilico e il pecorino .

Mettete il pesto in un recipiente e incorporate l'olio d'oliva a poco a poco .

Fate cuocere gli sgaghetti in una pentola d'acqua bollente .

Quando sono cotti scolateli , metteteli nella pentola e aggiungete il pesto .

Mescolate fino a quando la pasta sia bene impregnata di pesto e servite al più presto !



