


Tagliatelle al pesto di primavera

20 min 

2 

2 

ca. 15 min 



Ingredienti

250 g di Tagliatelle Schär, 50 g di fave piccole fresche, 4 taccole, 4 fagiolini, 50 g di pisellini freschi, 1/2 mazzetto di basilico, 1 spicchio d'aglio, 50 g di parmigiano grattugiato, succo di limone, 2 cucchiaini d'olio d'oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione

Private le fave della pellicina. Mondate taccole e fagiolini e tagliateli a pezzettini. Cuocete taccole, fagiolini e fave per circa 8-10 minuti. Frullate i legumi col basilico, l'aglio, il formaggio, il succo di mezzo limone, sale e olio, fino ad ottenere una crema densa. Cuocete la pasta. Diluite la purea di verdure con uno o due cucchiaini d'acqua di cottura e servite con le tagliatelle.

