

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Conchiglie ricotta e pesto

Strawberry · Wednesday, May 8th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr conchiglie
- 350gr ricotta
- 30gr pinoli
- 100gr basilico
- 20gr gherigli di noce
- 40gr parmigiano grattugiato
- 30gr pecorino grattugiato
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Disponete il basilico lavato e asciugato nel frullatore, unite 25gr di pinoli, le noci, il pecorino, il parmigiano, un pizzico di pepe, frullate, emulsionando con l'olio, trasferite il pesto in una ciotola, coprite e conservate in frigo. Disponete la ricotta in una ciotola, stemperatela con un filo di acqua calda. Cuocete le conchiglie in acqua salata, scolatele, amalgamatele alla ricotta e conditele in un piatto da portata con il pesto e i pinoli rimasti.

This entry was posted on Wednesday, May 8th, 2013 at 3:36 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.