

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti al pesto e pomodorini

Strawberry · Wednesday, October 21st, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

400gr spaghetti

- 10 pomodorini
- 50gr pinoli
- 2 mazzetti basilico
- 50gr parmigiano grattugiato
- 50gr scaglie di parmigiano
- uno spicchio di aglio
- 100gr farina
- un decilitro di latte
- 50gr burro
- una grattata di noce moscata
- olio extraavergine
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate e sfogliate il basilico, asciugatelo su carta da cucina, disponetelo nel frullatore e aggiungete lo spicchio di aglio, 30gr di pinoli, 5 cucchiaini di olio, il parmigiano grattugiato, sale e pepe, frullate fino ad ottenere una salsa omogenea. In una casseruola, fate sciogliere il burro, salato e con noce moscata e fate tostare la farina, versate il latte bollente, mescolate e cuocete per 15 minuti, quando la besciamella è tiepida, unitela al pesto e amalgamate. Lavate e tagliate in 4 parti i pomodorini. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e conditeli con il pesto preparato, i pomodorini, scaglie di parmigiano e i pinoli rimasti.

This entry was posted on Wednesday, October 21st, 2015 at 1:36 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.

