

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti al pesto genovese

Strawberry · Thursday, April 8th, 2010

### Ingredienti: (4 persone)

- 400 gr spaghetti
- 40 gr pinoli
- 100 gr basilico
- 30 gr noci
- 40 gr parmigiano grattugiato
- 40 gr pecorino
- 200 gr fagiolini
- 300 gr patate
- mezzo spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

### Preparazione:

Sfogliate, lavate e asciugate il basilico, metterlo nel frullatore insieme ai pinoli, le noci, l'aglio, i due formaggi, l'olio, sale e pepe, frullare all'inizio a velocità bassa, poi passate alla velocità più alta per amalgamare bene. Pelate le patate e tagliatele a cubetti. Pulite e lavate i fagiolini. Cuocete gli spaghetti in acqua salata insieme ai fagiolini e alle patate, a cottura pasta scolate tutto e condite con il pesto.

This entry was posted on Thursday, April 8th, 2010 at 3:44 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.