BAVETTE AL PESTO DI BROCCOLI SICILIANI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo bavette
- 500 g di broccoli siciliani
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- 1 cucchiaino di ricotta schianta
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Lessare al dente i broccoli.
In un mixer metterne 3/4 con aglio, pinoli, ricotta e frullare facendo scendere l'olio a filo fino ad ottenere una crema.
In una ciotola amalgamare al pesto il pecorino.
Cuocere la pasta nell'acqua di cottura dei broccoli (ed usarne 2 cucchiaiate per diluire il pesto) e condirla col pesto.