

LINGUINE AL PESTO GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 2 patate,
- 50 g di fagiolini.

Per il pesto:

- 25 foglioline di basilico,
- 2 spicchi di aglio,
- 25 g di formaggio pecorino,
- 25 g di formaggio parmigiano,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Preparate il pesto.

Lavate e asciugate le foglioline di basilico.

Sbucciate gli spicchi d'aglio.

Se non avete il mortaio con il pestello di legno per lavorare i vari ingredienti, mettete nel frullatore mezzo bicchiere d'olio, basilico, aglio, un pizzico di sale e frullate a media velocità brevemente.

Aggiungete i due formaggi grattugiati e frullate ancora.

In una pentola colma di abbondante acqua salata portata a bollore lessate insieme linguine, patate tagliate a fiammifero e fagiolini.

Scolate il tutto con cura.

Condite con il pesto, mescolate e servite.