

Fidanzati capresi bicolore con pesto di zucchine e basilico

Ingredienti per 4 persone:

170 g Fidanzati Capresi “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
170 g Fidanzati integrali Capresi “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
2 zucchine
1 pezzetto di cipolla bionda
2 cucchiaini di pinoli
4 cucchiaini di Grana Padano grattugiato
1 mazzetto di basilico fresco
3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
sale e pepe nero macinato q.b.



Procedimento

Tagliare le zucchine senza togliere la buccia a forma di bastoncino. In una pentola far scaldare l'olio extravergine d'oliva, unire il pezzetto di cipolla tagliata grossolanamente. Una volta che la cipolla si sarà imbrionita unire le zucchine e un pò d'acqua calda scaldata a parte in un pentolino. Salare e pepare a piacere. Coprire con il coperchio e lasciare cuocere fino a quando le zucchine non si saranno intenerite. Una volta cotte, trasferirle nel bicchiere del mixer (se ci fosse troppo liquido toglietene un pò con un mestolo, se invece ci fosse poco liquido aggiungete un pò d'acqua calda). Aggiungere il grana grattugiato, i pinoli, il basilico e un filo d'olio extravergine d'oliva. Frullare il tutto fino ad ottenere un pesto omogeneo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta) e successivamente condirla con il pesto. Servire i Fidanzati capresi con pesto di zucchine e basilico in tavola guarnendo con una manciata di pinoli e un filo d'olio extravergine d'oliva.