

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Pasta al pesto di Zucchine e Basilico



La pasta al pesto di zucchine e basilico è una ricetta primaverile e più in generale della stagione calda quando, zucchine e basilico, sono nella loro piena stagionalità. Il piatto è molto gustoso, con pochi e salutari ingredienti e una modalità di cottura semplice e veloce.

Ingredienti

- 300gr di pasta di semola
- 2 spicchi d'aglio
- 20gr di basilico
- 10gr di prezzemolo
- 10gr di cipolla
- 160gr di zucchine
- 25gr di olio EVO
- 20gr di parmigiano
- sale q.b.

Preparazione

Mondare e lavare il prezzemolo e il basilico. Fare un pesto con basilico, prezzemolo e aglio, aggiungendo un po' di olio evo e un pizzico di sale. Mondare, lavare e tagliare a cubetti le zucchine dopo aver tolto "la testa e la coda". Fare soffriggere la cipolla con un po' di olio e poi aggiungere le zucchine e un pochino di sale, una volta cotte le zucchine frullarle e successivamente, una volta raffreddate, aggiungere il pesto di basilico e prezzemolo e il parmigiano. Aggiustare di sale e di olio se necessario.



Caratteristiche ricetta:
FACILE



Preparazione e Cottura:
50 MINUTI CIRCA