

TAGLIERINI VERDI CON SALSA DI PINOLI E BASILICO

TEMPO PREPARAZIONE 20 minuti circa

TEMPO COTTURA: circa 3 minuti ma verificate già cottura dopo uno o due minuti.

PORZIONI 3 PERSONE

INGREDIENTI

300 g taglierini

300 g prescinseua (quagliata)

70 g pinoli

3 cucchiaini Olio extra vergine di oliva

2 cucchiaini sale fino

1 cucchiaio di sale grosso

1 macinata di pepe

3 cucchiaini di parmigiano Reggiano

1 mazzetto piccolo di basilico

3 cucchiaini maggiorana secca

PREPARAZIONE

Tritate finemente i pinoli, aggiungeteli alla quagliata insieme al sale fino e al pepe.

Mescolate bene tutti gli ingredienti

Insaporite con la maggiorana e condite con il formaggio grattugiato.

Lessate i taglierini in abbondante acqua salata.

Quando saranno cotti conditeli con tre cucchiaini di olio e poi con la salsa di pinoli.

Decorate con le foglioline di basilico.

NOTE

Non so se fuori dalla Liguria sia facile trovare i taglierini alla borragine già pronti; potete usare quindi taglierini agli spinaci. Al posto della quagliata potete usare per esempio la robiola. Infine se preferite potete tritare il basilico e mischiarlo alla crema di pinoli.

www.ricettefuorifuoco.it