

MASTERCLASS

FUSILLI INTEGRALI CON PESTO ALLA LIGURE

Vino in abbinamento NOSTRALINO CASA SABAINO BIANCO

PER 4 PERSONE

Fusilli integrali 400 g

PER IL PESTO :

Basilico	150 g
Pinoli	80 g
Aglione	5 g
Formaggio grana grattugiato	150 g
Olio di oliva	150 g
Pepe	2 g
Sale	2 g
Patate	80 g
Fagiolini	80 g

PASTA

COOKING AND EATING THE ITALIAN WAY



EATALY

Cuocere i fagiolini e le patate tagliate a cubetti.

Tritare con un mixer ad immersione tutti gli ingredienti aggiungere qualche cubetto di ghiaccio per evitare che il pesto si riscaldi troppo e si ossida.

Cuocere la pasta in acqua salata scolare e mescolare con il pesto.

8th April 2021
Moscow

