

Spaghetti dinamici al taleggio



Condividi 0 0 0 0



Primi Piatti



Da 30 a 60 Minuti



Facile



4 Persone

PREPARAZIONE

Impastare la semola con le uova e lasciare riposare in frigo con una pellicola.

Tirare la sfoglia dello spessore di tre millimetri e fare gli spaghetti quadrati, tenere da parte coperti con un canovaccio.

Procedimento per il condimento:

sbollentare i fagiolini in acqua salata per 7 minuti.

Tagliare a julienne le zucchine e le carote pelate sbollentale per 2 minuti. Unire gli ortaggi in una ciotola capiente. Pestare il basilico con le mandorle il sale e l'olio evo.

In un pentolino portare la panna a 75 ° e unire il taleggio a cubi lasciare fondere e poi raffreddare.

Unire al pestato di basilico due cucchiaini di fonduta fredda di taleggio.

Lessare la pasta al dente unirla agli ortaggi, condirla con il pestato al taleggio con un filo d'olio.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e

- fagiolini Sant'Anna 120 gr
- zucchina solo la parte verde 1
- carota 1
- basilico rosso
- fonduta di taleggio (250 gr di taleggio con 100 gr di panna)
- Pestato di basilico (foglie di basilico, mandorle, sale e olio evo)
- semola rimacinata di grano duro (per gli spaghetti quadrati) 200 gr
- uova (per gli spaghetti quadrati) 2