



CUCINA CON NOI!

Tagliatelle al pesto di zucchine con formaggio di fossa, noci e ribes

INGREDIENTI

1 busta di Zucchine Orogel

350 g di tagliatelle

100 g di noci sgusciate

70 g di formaggio di Fossa

uno scalogno

ribes

olio evo

sale e pepe q.b.



50



4



Media

Preparazione

- 1 Scaldare cinque cucchiai di olio evo e far soffriggere lo scalogno tritato, in modo da profumare l'olio. Aggiungere poi le zucchine e cuocere 5-6 minuti in padella, aggiustando alla fine di sale e pepe.
- 2 Versare le zucchine - insieme al loro olio di cottura - in un contenitore adatto al mixer ad immersione e frullare. Aggiungere poi le noci sgusciate e il formaggio di Fossa grattugiato. Mixare per ottenere una crema omogenea.
- 3 Nel frattempo cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata.
- 4 Versare il pesto di zucchine in padella e aggiungere le tagliatelle appena tolte dall'acqua di cottura. Fare attenzione a non scolare troppo le tagliatelle: la loro acqua renderà infatti il pesto più cremoso.
- 5 Mettere nel piatto le tagliatelle e decorare con scagliette sottili di formaggio di Fossa, qualche noce spezzettata e qualche chicco di ribes: la loro acidità conferirà un delizioso contrasto con la parte grassa rappresentata dal formaggio e con il gusto dolce delle zucchine.

