



CUCINA CON NOI!

Spaghetti di zucchine con pesto di basilico, fagiolini, patate e pomodori

Insolita spaghetтата dal sapore estivo, ideale dopo attività sportive o alla fine delle giornate più spossanti, per reintegrare i sali minerali e vitamine.

INGREDIENTI

200 g di patate

100 g di zucchine fresche

100 g di Fagiolino Valentino Orogel

50 g di pomodori

20 g di Parmigiano

10 g di pinoli

qualche fogliolina di basilico fresco

un cucchiaio di olio evo



30



1



Facile

Preparazione

- 1 Cuoci i fagiolini in poca acqua bollente, per circa 8 minuti. Una volta cotti, taglia i fagiolini a pezzetti.
- 2 Lessa le patate e tagliale a cubetti.
- 3 Prepara gli spaghetti di zucchine e tieni da parte.
- 4 Prepara il pesto di basilico pestando le foglie di basilico, il formaggio, i pinoli e un filo d'olio.
- 5 Componi la tua power bowl: mescola gli spaghetti con i fagioli e le patate. Aggiungi qualche goccia di pesto di basilico e decora con i pomodorini confit.

