

Bavette Al Pesto Di Broccoli Siciliani

Lessare al dente i broccoli. In un mixer metterne 3/4 con aglio, pinoli, ricotta e frullare facendo scendere l'olio a filo fino ad ottenere una crema. In una ciotola amalgamare al pesto il pecorino. Cuocere la pasta nell'acqua di cottura dei broccoli (ed usarne 2 cucchiaini per diluire il pesto) e condirla col pesto.

Ingredienti

320 G Pasta Tipo Bavette
500 G Broccoli Siciliani
1 Cucchiaino Pinoli
1 Spicchio Aglio
4 Cucchiaini Formaggio Pecorino Grattugiato
1 Cucchiaino Ricotta Schiata
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Luogo: Sicilia.