

Bigoli Di San Lorenzo

Soffriggere il prosciutto tagliato a dadini con una noce di burro; passare al mixer fine prosciutto, robiola, basilico, aglio, dragoncello, maggiorana, prezzemolo e una generosa manciata di pepe; aggiungere alla salsa cos? ottenuta abbondante olio d'oliva; lessare i fagiolini a tocchetti grandi come una falange e lasciarli abbastanza al dente; infine, lessare i bigoli e rigirarli in padella per 1 minuto con tutti gli ingredienti preparati, pi? la rucola a tocchetti, i pinoli interi e parmigiano a piacere.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bigoli All'uovo Freschi
300 G Fagiolini
100 G Prosciutto Crudo Magro
100 G Formaggio Robiola
50 G Insalata Rucola
75 G Pinoli
1 Pizzico Maggiorana
1 Spicchio Aglio
20 G Basilico
20 G Prezzemolo
1 Pizzico Dragoncello
1 Noce Burro
1 Mancinata Pepe
Abbondante Olio D'oliva
Formaggio Parmigiano

Note

Preparazione: 45 minuti.