



Procedimento

Per la salsa: lavare e mondare i pomodorini, il basilico e l'aglio. Pelare e tostare le mandorle nel forno; grattugiare il pecorino. Mettere tutti gli ingredienti, tranne il pecorino, nel cutter e tritare finché si otterrà un pesto (emulsione a freddo).

Per la pasta: formare una fontana con la farina e, aggiungendo l'acqua poco alla volta, lavorarla fino ad ottenere un impasto compatto. Ottenere dall'impasto una sfoglia sottile da tagliare a quadratini, così da formare le farfalle.

Cuocere la pasta, in seguito aggiungere il pesto e in ultimo il pecorino.

Kcal a porz. 502,19



Farfalline al pesto trapanese



Ingredienti pax 10

Farina di semola di grano duro kg 1
Pomodorini kg.1
Basilico gr.300
Pecorino gr.200
Mandorle sgusciate gr. 200
Aglio gr. 20
Olio E.V. di oliva ml.300

