





## PASTA CORTA ALL'UOVO CON SFILACCI DI VITELLO MANTECATA AL PESTO DI BASILICO, PATATE E PISELLI

**x6** persone  90 minuti  Media

### INGREDIENTI

- 400 g di pasta corta all'uovo
- 80 g di sfilacci di vitello
- 150 g di piselli
- 200 g di patate
- Pomodorini ciliegini

### Pesto verde di basilico

- 30 g di foglie di basilico
- 30 g di grana grattugiato
- 1 cubetto di ghiaccio
- 30 g di gherigli di noce
- 20 g di pinoli
- Olio EVO
- Sale e pepe



### PROCEDIMENTO

#### Pesto verde di basilico

Sistemare gli ingredienti della ricetta nel mixer, unire il cubetto di ghiaccio e frullare aggiungendo l'olio d'oliva, fino a ottenere una crema densa.

#### Piatto completo

Pulire e tagliare le patate a dadini. In un tegame, portare a bollire l'acqua e salare, versare i piselli e successivamente le patate.

Dopo alcuni minuti, aggiungere la pasta, facendo attenzione ai giusti tempi di cottura. Scolare e condire con il pesto di basilico e gli sfilacci di vitello. Servire caldo con olio d'oliva. Per decorare il piatto, tagliare a metà i pomodorini e adagiarli sopra alla pasta.



#### IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Per ottenere un pesto dal colore brillante, l'operazione di mixer deve essere fatta velocemente.

