

primo

GLI SPAGHETTI DI ELVIRA

PER PALATI FINI



INGREDIENTI per 2 porzioni

- 2 LIMONI BIO LAND ROMANO
- 70 GR MANDORLE
- QB. OLIO EXTRAVERGINE BIO LAND ROMANO
- 1/2 SPICCHIO D'AGLIO
- 40 GRAMMI DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
- 200 GRAMMI DI SPAGHETTI
- QB. SALE



Bio Land Romano
dal 1960

RICETTA

Per prima cosa dedicatevi alla preparazione del condimento: lavate i limoni Bio Land Romano sotto acqua corrente, asciugateli e grattugiate la scorza.

Trasferite la scorza del limone all'interno del boccale del mixer, aggiungete il parmigiano e le mandorle tritate.

Iniziate a frullare aggiungendo l'olio di oliva a filo fino ad ottenere un composto cremoso. Insaporite con il sale e tenete da parte.

Riempite una pentola con l'acqua, mettete sul fuoco e portate a bollore. Salate l'acqua, tuffatevi all'interno la pasta e proseguite la cottura. Scolate la pasta avendo cura di tenere da parte un mestolino di acqua di cottura.

Versate la pasta in una terrina, aggiungete la crema di mandorle e limone, mescolate bene e se necessario diluite la crema con un po' di acqua in modo da amalgamarla meglio alla pasta.

Impiattate e completate con le mandorle a lamelle e buon appetito!

Potete conservare il pesto preparato seguendo questa ricetta in frigorifero all'interno di un barattolo di vetro per 2-3 giorni e coperto con un filo d'olio.