



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Penne al pesto di crescione

Ingredienti:

- 380 gr. di penne.
- 100 gr. di crescione.
- 45 gr. di pecorino.
- 5 cucchiaini di olio evo.
- Sale. Pepe.
- 1 spicchio di aglio.
- 1 ciuffetto di prezzemolo.

Preparazione:

Lessare le penne in acqua salata.
Pulire il prezzemolo e il crescione e tritarli in un mixer assieme allo spicchio di aglio. Aggiungete quindi l'olio, il pecorino grattugiato, il sale e il pepe nero.
Mescolare bene e attendere che la pasta sia al dente.
Scolare e condire con il pesto. Servire subito caldo.

Nonno Lucio