

Primi piatti

Bavette al pesto, patate e fagiolini

 Difficoltà:

bassa

NOTA: + 20 minuti per preparare il pesto



Preparazione:

10 min



Cottura:

15 min



Dosi per:

4 persone



Ingredienti

Fagiolini 200 g

Patate 2 medie

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiai

Pasta bavette 350 gr

Pesto alla Genovese 4 porzioni

Le bavette al pesto, fagiolini e patate è una versione piuttosto antica e arricchita della pasta con pesto, che potete gustare nei locali di cucina tipica in Liguria, e viene definita pesto ricco (o avvantaggiato).

L'aggiunta di patate e fagiolini rende davvero appetitosa questa pietanza che piacerà moltissimo anche ai vegetariani.

Preparazione



Per preparare le bavette al pesto, patate e fagiolini per prima cosa procuratevi 4 porzioni di pesto alla genovese o preparatelo secondo la nostra ricetta (cliccando sul link). Lavate i fagiolini e spuntate le parti terminali, quindi lessateli in acqua salata (1) poi scolateli bene quando ancora risultano croccanti e tagliateli in due o tre parti (2). Sbucciate le patate, tagliatele a piccoli dadini (3) (del lato di circa 1cm e ½)



e mettetele a cuocere in abbondante acqua bollente e salata (4), quando l'acqua riprenderà a bollire versatevi anche le bavette che, così facendo, saranno pronte insieme alle patate (5). In un'insalatiera ponete i fagiolini, l'olio ed il pesto (6).



Aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura al composto per renderlo più cremoso (7) e mescolate delicatamente in modo da amalgamare bene gli ingredienti (8). Scolate bene la pasta con le patate, e versatela nel contenitore con il pesto e i fagiolini (9).

Mescolate ora molto bene tutti gli ingredienti ma con delicatezza per non spappolare le verdure, impiattate e servite le bavette al pesto, patate e fagiolini immediatamente guarnendo i piatti con delle foglie di basilico.

Consiglio

Nella ricetta tradizionale del pesto ricco, le verdure vanno cotte e scolate insieme alla pasta: ma i tempi di cottura variano in base al tipo di verdure usate e al loro taglio, quindi se non siete sicuri di saper gestire il tutto, potete cuocerle separatamente. Per questa ricetta vi consiglio di usare dei fagiolini della qualità Bobby, del tipo a sezione cilindrica.