

# LASAGNETTE CON PESTO DI PISTACCHI E PROVOLONE VALPADANA



## Ingredienti per 4 persone

- 400 g di lasagnette (o reginette)
- 3 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di basilico tritato
- 150 g di pistacchi
- 100 g di Provolone Valpadana piccante
- 100 ml di olio d'oliva
- sale

Schiacciare nel mortaio gli spicchi d'aglio, aggiungere il basilico tritato e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere a filo l'olio d'oliva e continuare a lavorare con il pestello. Tritare finissimamente i pistacchi e aggiungerli al pesto. Per ultimo aggiungere 75 gr di Provolone Valpadana piccante grattugiato. Nel frattempo far cuocere la pasta al dente, scolarla e condirla con il pesto di pistacchi ed il resto del Provolone Valpadana grattugiato.