

# Linguine al pesto con Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 4 persone)

- 350 g di linguine
- 250 g di basilico fresco
- 30 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 30 g di pinoli
- 2 spicchi d'aglio
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

## Procedimento

Lavate e asciugate il basilico, mettetelo nel frullatore con aglio, pinoli, olio, Pecorino Toscano DOP, Parmigiano Reggiano e un pizzico di sale.

Frullate fino a ottenere una salsa omogenea (se necessario, aggiungete dell'olio).

Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela e conditela con il pesto.

Prima di servire, cospargete le linguine con abbondante Pecorino Toscano DOP grattugiato.

(Fabio Amato de La Cucina di Fabiuccio)

