

# SPAGHETTI DI ZUCCHINE AL PESTO DI BASILICO, MANDORLE E PINOLI



Ideata da

**SIMO BADRI**

**Clivo Bistrot,**  
Via Clivo Rutario 63-65  
00152 Roma RM

## Ingredienti

Basilico un bel ciuffo  
20 gr di pinoli tostati  
20 gr di mandorle tostate  
Olio Extra Vergine di oliva q.b  
2 zucchine napoletane medie  
1 patata a pasta gialla media, lessa  
Sale fino e sale grosso q.b  
1 bustina di zafferano  
1 cubetto di ghiaccio

🍴 **Difficoltà:** Facile  
🥄 **Preparazione:** 30 minuti  
🍳 **Cottura:** 5 minuti  
🍹 **Dosi per:** 4 persone  
🍽️ **Costo:** Medio

## Preparazione

Mettete il sale grosso con 2 cucchiaini di olio evo in una ciotola e azionate il frullatore fino a sminuzzare il sale; unite il basilico, le scaglie di mandorle precedentemente tostate, la patata, il cubetto di ghiaccio e ridurre in crema il tutto. Aggiungete olio e sale per aggiustare la consistenza. Successivamente lavate e tagliate le zucchine e fatele a spaghetti con l'apposito spiralizer (una specie di grande temperino). A parte, in una ciotola, mettete un cucchiaino di olio e poco zafferano e unite gli spaghetti di zuccina. Successivamente unite il pesto che avete preparato prima. Impiattate gli spaghetti con i pinoli tostati e guarnite con qualche foglia di basilico.

Nutriamoci di **verde**