

## Spaghetti alla Genovese



### Ingredienti (per 4 persone):

- 360 g di spaghetti
- 80 g di foglie di basilico
- 2 spicchi di aglio
- 100 ml di olio di extra vergine di oliva
- 2 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato
- 100 g di formaggio Parmigiano grattugiato
- 4 cucchiaini di pinoli di ottima qualità
- 2 cucchiaini di **PRESCINSËUA fresca VIRTUS**
- 1 patata grossa
- 100 g di fagiolini
- sale grosso

- 1** lessate la patata tagliata a tocchetti e 100 g di fagiolini interi
- 2** mettete nel frullatore il basilico con il sale grosso, i pinoli, l'aglio, l'olio e frullate per qualche secondo poi fermate e così via fino a ottenere una salsa cremosa
- 3** importante: il frullatore non deve girare di continuo altrimenti ossida il basilico e si alterano sia il gusto che il sapore
- 4** togliete la salsa dal frullatore e aggiungete il pecorino, 6 cucchiaini di Parmigiano e la prescinsêua scolata dal suo siero
- 5** cuocete gli spaghetti e scolateli lasciando da parte 2 cucchiaini dell'acqua di cottura e condite con il pesto al quale aggiungerete i 2 cucchiaini con l'acqua di cottura se la pasta dovesse risultare un poco asciutta, le patate e i fagiolini lessati
- 6** aggiungete su ogni porzione 1 cucchiaino di formaggio Parmigiano e un filo di olio extra vergine di oliva