

TAGLIOLINI CON PESTO ALL'ELBANA

Ingredienti x 4 persone

20 gr. di barbe di finocchio selvatico

50 gr. di mandorle pelate

30 gr. di formaggio grana

20 gr. di pecorino

1/2 spicchio d'aglio

1 acciuga salata

Sale

Pepe

Olio extravergine d'oliva (quanto basta)

350 gr. di tagliolini freschi

Ricette di cucina



Procedimento

Unire tutti gli ingredienti in un mortaio (o frullatore) e pestare aggiungendo man mano l'olio.

Salare e pepare quanto basta.

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata scolarli e condire con il pesto all'elbana.