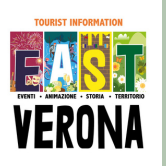


TAGLIATELLE AL PESTO DELLA LESSINIA

- 350 g di tagliatelle di grano duro o all'uovo
- Erbe fresche
(prezzemolo, timo, rosmarino, salvia, menta, melissa e maggiorana)
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino integrale
- Monte Veronese mezzano
- 3-4 noci o 12 pinoli



TAGLIATELLE AL PESTO DELLA LESSINIA



Pulire le erbe fresche con un canovaccio e tritarle finemente.



Metterle in una ciotola e aggiungere qualche cucchiaino d'olio mescolando delicamente.



Quando le tagliatelle sono cotte aggiungete del pesto allungato con 2 cucchiari d'acqua della cottura.



Aggiungete le noci tostate e tritate in moto grossolano insieme al formaggio Monte Veronese Mezzano.