

Bavette al pesto, patate e fagiolini

Categoria: Sapori d'Italia - Liguria



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 10 min
 **Cottura:** 15 min
 **Dosi per:** 4 persone
 **Costo:**
 **Difficoltà:** Bassa






Nota Aggiuntiva: + 20 minuti per preparare il pesto

Le bavette al pesto, fagiolini e patate è una versione piuttosto antica e arricchita della pasta con pesto, che potete gustare nei locali di cucina tipica in Liguria, e viene definita pesto ricco (o avvantaggiato).

L'aggiunta di patate e fagiolini rende davvero appetitosa questa pietanza che piacerà moltissimo anche ai vegetariani.



Ingredienti

» Fagiolini 200 gr 	» Patate 2 medie 
» Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari 	» Pesto alla Genovese 
» Pasta bavette 350 gr 	

Preparazione



Per preparare le bavette al pesto, patate e fagiolini per prima cosa procuratevi 4 porzioni di [pesto alla genovese](#) o preparatelo secondo la nostra ricetta ([cliccando sul link](#)). Lavate i fagiolini e spuntate le parti terminali, quindi lessateli in acqua salata (1) poi scolateli bene quando ancora risultano croccanti e tagliateli in due o tre parti (2). Sbucciate le patate, tagliatele a piccoli dadini (3) (del lato di circa 1cm e ½)



e mettetele a cuocere in abbondante acqua bollente e salata (4), quando l'acqua riprenderà a bollire versatevi anche le bavette che, così facendo, saranno pronte insieme alle patate (5). In un'insalatiera ponete i fagiolini, l'olio ed il pesto (6).



Aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura al composto per renderlo più cremoso (7) e mescolate delicatamente in modo da amalgamare bene gli ingredienti (8). Scolate bene la pasta con le patate, e versatela nel contenitore con il pesto e i fagiolini (9).

Mescolate ora molto bene tutti gli ingredienti ma con delicatezza per non spappolare le verdure, impiattate e servite le bavette al pesto, patate e fagiolini immediatamente guarnendo i piatti con delle foglie di basilico.

Consiglio

Nella ricetta tradizionale del pesto ricco, le verdure vanno cotte e scolate insieme alla pasta: ma i tempi di cottura variano in base al tipo di verdure usate e al loro taglio, quindi se non siete sicuri di saper gestire il tutto, potete cuocerle separatamente. Per questa ricetta vi consiglio di usare dei fagiolini della qualità Bobby, del tipo a sezione cilindrica.

Consigli per gli acquisti



Cucina a libero posizionamento con 5 fuochi gas di cui 1 tripla corona, valvole di sicurezza, accensione sottomanopola, griglie in ghisa. Forno elettrico multifunzione con 7 programmi dotato di orologio con fine cottura, grill elettrico, girarrosto, luce interna, termostato. Capacità netta forno 105 litri. Classe di efficienza energetica A. Dimensioni altezza 85 cm, larghezza 100 cm, profondità 60 cm. Colore inox - avorio.

Prodotto scelto per voi da ePRICE. Vedi dettagli.