

# Tagliatelle ai Petali di Rosa con Pesto alla Calendula

Categoria: **Portate - Paste Asciutte**



## Informazioni Generali



**Preparazione:**  
30 min



**Cottura:**  
10 min



**Dosi per:**  
3 persone



**Costo:**  
Basso



**Difficoltà:**  
Media

Ricetta suggerita da: Rikicook

Mettete la farina a fontana sul tagliere e incorporate le uova sgusciate, impastate e lavorate fino ad ottenere una palla liscia ed elastica, lasciate riposare mezz'ora la pasta avvolta in pellicola da cucina.

Stendete la sfoglia con il matterello allo spessore di 2 millimetri circa, ora dopo aver lavato e asciugato le rose togliete i petali e spargeteli su metà della sfoglia copritela con la parte vuota e continuate a tirarla riportandola allo spessore di 1 millimetro circa, lasciate asciugare la pasta e tagliate a tagliatella di circa 1 centimetro

Pestate in un mortaio il basilico, l'aglio, i pinoli, il formaggio pecorino e il parmigiano reggiano, l'olio extravergine di oliva, il sale e i petali di calendula.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolate e condite con il pesto di calendula servite decorando con petali di calendula.

## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> mezzo spicchio	>> <b>Pecorino</b> 1 cucchiaio
>> <b>Basilico</b> 10 foglie	>> <b>Pinoli</b> una manciata
>> <b>Farina</b> 300 gr	>> <b>Sale</b> qb
>> <b>Olio</b> extra vergine d'oliva 4 cucchiai	>> <b>Uova</b> 3
>> <b>Parmigiano Reggiano</b> 1 cucchiaio	

