

## TAGLIOLINI AL PESTO



### Ingrédients Menù

300 g. Pesto alla genovese - C3H  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingrédients

100 g. Parmigiano grattugiato  
500 g. Tagliolini  
2 Foglie di basilico fresco

**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Per 6 persone

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata tenendoli al dente. Contemporaneamente preparare il pesto per condire la pasta. Mettere in una bowl un cucchiaio di pesto alla genovese senza metterlo sul fuoco e diluirlo con un po' di acqua di cottura della pasta. Mescolare gli ingredienti e condire successivamente i tagliolini, legando il pesto aggiungendo abbondante parmigiano grattugiato e, se necessario, un filo di olio extra vergine d'oliva. Servire ben caldi decorando con qualche foglia di basilico fresca.