

# Tagliatelle con pesto di zucchini e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 2 persone)

- 160 g di tagliatelle
- 200 g di zucchini
- 30 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 30 g di pinoli/mandorle/pistacchi
- 2 cucchiaini di olio EVO
- 1 spicchio d'aglio (opzionale)
- Sale q.b.

## Procedimento

Tostate i pinoli (o le mandorle, o i pistacchi) in padella a fiamma vivace per 4 minuti senza farli annerire.

Tagliate le zucchini a rondelle sottilissime o a cubetti piccoli, in modo da favorire una cottura veloce.

Mettete un filo d'olio nella padella dove avete tostato i pinoli, se volete aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia e soffriggete a fiamma bassa.

Aggiungete le zucchini e fate cuocere a fuoco vivace per 5 minuti, avendo cura di mescolare ogni tanto. Se notate che le zucchini si stanno asciugando troppo, aggiungete un pizzico di sale (aiuta far rilasciare acqua) e, se non dovesse bastare, ½ bicchiere d'acqua.

Fate cuocere le zucchini per altri 5 minuti, poi togliete l'aglio e versate il composto nel frullatore, aggiungendo il Pecorino Toscano stagionato grattugiato, un po' d'olio e i pinoli.

Frullate il tutto fino a ottenere una consistenza corposa e cremosa.

Fate cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata bollente. Appena saranno pronte, scolatele e conditele con il pesto di zucchini e Pecorino Toscano DOP.

Servite il piatto caldo.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)