

PRIMI PIATTI

Bigoli di San Lorenzo

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bigoli all'uovo freschi	400 g
Fagiolini	300 g
Prosciutto crudo magro	100 g
Formaggio robiola	100 g
Insalata rucola	50 g
Pinoli	75 g
Maggiorana	1 pizzico
Aglione	1 spicchio
Basilico	20 g
Prezzemolo	20 g
Dragoncello	1 pizzico
Burro	1 noce
Pepe	1 manciata
Olio d'oliva	abbondante
Formaggio parmigiano	

■ Preparazione

- 1 Soffriggere il prosciutto tagliato a dadini con una noce di burro; passare al mixer fine prosciutto, robiola, basilico, aglio, dragoncello, maggiorana, prezzemolo e una generosa manciata di pepe; aggiungere alla salsa così ottenuta abbondante olio d'oliva; lessare i fagiolini a tocchetti grandi come una falange e lasciarli abbastanza al dente; infine, lessare i bigoli e rigirarli in padella per 1 minuto con tutti gli ingredienti preparati, più la rucola a tocchetti, i pinoli interi e parmigiano a piacere.