



## Maccheroni con Pesto genovese arricchito

### Ingredienti

3 zucchine medie

300 gr. di fagiolini

10 fiori di zucca

50 gr. di pinoli

50 gr. di mandorle

50 gr. di pistacchi

un mazzo basilico

50 gr. di parmigiano

olio extravergine d'oliva

sale q.b.

300 gr. di maccheroni rigati (trenette)

2 spicchi di aglio

Usate questo pesto per ottenere un ottimo piatto fatto con ingredienti di stagione, proveniente dalla tradizione ligure, con aggiunta di ingredienti per arricchirne il gusto.

Mettere a bollire la pasta in acqua salata (trenette o maccheroni).

Bollire i fagiolini, scolarli bene e tagliarli a pezzetti.

A parte stufare gli zucchini tagliati a cubetti, con poco olio, aggiustando di sale, aggiungendo un po' di acqua durante la cottura.

A termine cottura aggiungere i fiori di zucca, puliti e privati del pistillo.

Lavare e asciugare le foglie del basilico. Metterlo in un frullatore con i pinoli, aglio, mandorle e pistacchi, aggiungere parmigiano e olio a filo. Frullare fino a farlo diventare una crema fine e densa.

Scolare la bene pasta e metterla in una terrina, aggiungere il pesto e le verdure, mescolare bene e impiattare.

Le quantità dei vari ingredienti sono molto soggettive, possono essere a seconda dei gusti.