



# Fusilli cu pesto, fasole verde și cartofi - Pasta alla genovese

Difficulty easy

Preparation time 15 min

Total time 45 min

Serving size 6 porții

## Ingredients

- 50 g parmezan, bucăți (2 cm)
- 30 g pecorino, bucăți (2 cm)
- 30 g semințe de pin, prăjite
- ½ cățel de usturoi
- 80 g frunze de busuioc proaspăt
- 130 g ulei de măsline extravirgin
- 3 lingurițe sare de mare
- 250 g cartofi, cuburi (2 cm)
- 1200 g apă, plus pentru gătitul pastelor
- 400 g paste uscate, tip fusilli
- 100 g fasole verde proaspătă, tăiate bucăți (3-4 cm)

## Nutrition per 1 porție

Calories 2217 kJ / 530 kcal

Protein 15 g

Carbohydrates 56 g

Fat 29 g

## Preparation

1. Puneți parmezanul și pecorino în bolul de mixare, apoi radeți **10 sec./viteza 10**.
2. Adăugați semințele de pin, usturoiul, busuiocul, uleiul și 1 linguriță sare, apoi mixați **20 sec./viteza 7**. Transferați într-un castron și dați deoparte.
3. Puneți cartofii, 1200 g apă și 1 linguriță sare în bolul de mixare, apoi cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **15 min./100°C/invers/viteza 1**. Între timp, aduceți la punctul de fierbere o oală mare cu apă cu 1 linguriță sare. Gătiți fusilli în funcție de instrucțiunile de pe ambalaj sau până sunt al dente. Scurgeți pastele cu ajutorul recipientului Varoma, apoi transferați-le într-un bol mare pentru servit și păstrați-le calde.
4. Adăugați fasolea verde în bolul de mixare și cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **5-10 min./100°C/invers/viteza 1** până când fasolea și cartofii sunt fragede.
5. Scurgeți cartofii și fasolea verde gătite, cu ajutorul recipientului Varoma, transferați în bolul cu paste, apoi puneți deasupra pesto dat deoparte și amestecați. Serviți fierbinte sau rece.

## Useful Items

oală, plită, bol mare pentru servit

## Hints & Tips

- Originar din Genova, capitala Liguriei, *pesto alla genovese* este un sos făcut cu busuioc, semințe de pin, parmezan și ulei de măsline. În timp ce pesto este un termen generic dat oricărui sos făcut din ingrediente care trebuie pulverizate, „pesto genovez” rămâne cel mai popular pesto din Italia, savurat în întreaga lume. Am luat felul clasic *trenette al pesto* și am schimbat pastele tradiționale de trenetă cu fusilli, paste în formă de spirală care rețin bine sosul.
- Pentru a face această rețetă potrivită pentru vegetarieni, înlocuiți parmezanul și pecorino cu brânzeturi vegetariene tari.