

A top-down photograph of a white plate filled with a pasta dish. The pasta consists of short, tubular tortiglioni, green fagiolini (butter beans), and yellow potato chunks. The dish is coated in a dark green pesto sauce. The plate is set on a colorful, patterned placemat. A semi-transparent orange banner is overlaid across the middle of the image, containing the title in white text.

PASTA FAGIOLINI PATATE E PESTO

Ingredienti

Per 2 porzioni

140 gr di tortiglioni (o pasta corta)

300 gr di fagiolini

2 patate

Pesto al basilico (io ho usato quello già pronto)

olio evo

1 spicchio d'aglio

Sale

Procedimento

Spuntare i fagiolini e tagliarli in 3 parti. Puliamo le patate, tagliarle a dadini. Lasciamole a bagno in acqua fredda per almeno 30 minuti per fare in modo che espellano l'amido (in questo modo la patata risulterà più croccante dopo la cottura). Intanto in una padella mettere 10 cl di olio (circa due cucchiaini) con lo spicchio d'aglio. Quando l'aglio si sarà imbiondito, buttare i fagiolini nella padella e farli insaporire. Dopo 2/3 minuti aggiungere anche le patate. Far saltare il tutto per 2/3 minuti, poi aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e sale quanto basta. Portare quasi a cottura. Nel mentre che fagiolini e patate cuociono a fuoco lento, facciamo cuocere la pasta lasciandola al dente. Tenete un pò di acqua di cottura. Una volta scolata, metterla nella padella con i fagiolini e le patate. A questo punto aggiungere il pesto e mantecare il tutto portando la pasta a cottura, allungando con acqua di cottura. Una volta pronta servire ben calda.