

PRIMI PIATTI

# Tortiglioni al Pesto e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4 - 6 persone)

**Tortiglioni**  
500 gr

**Foglie di basilico**  
100 gr

**Taleggio**  
100 gr

**Pinoli**  
30 gr

**Aglione**  
3 spicchi

**Olio Extravergine d'oliva**  
150 ml

**Pecorino Romano DOP**  
50 gr

**Parmigiano**  
100 gr

**Latte**  
1/2 bicchiere

**Sale**  
q.b.

## Descrizione

Quando un prodotto tipico genovese incontra una specialità Lombarda nascono... i tortiglioni al pesto e Taleggio DOP Cademartori! Il pesto alla genovese è un tipo di condimento che solitamente accontenta tutti: adulti, bambini e vegetariani. Ma lo possiamo definire anche una ricetta per crudisti, in quanto preparato con ingredienti non cotti. La tradizione vuole che le foglie di basilico siano pestate al mortaio, proprio perché con il frullatore la salsa si scalda e le foglie si ossidano causando una variazione di sapore nel risultato finale. In questa nostra ricetta dei tortiglioni al pesto e Taleggio DOP Cademartori vi proponiamo un modo diverso per preparare il pesto, grazie all'utilizzo della mezzaluna. Un compromesso fra tempo e gusto.

Abbinare quest'ottimo primo piatto con un bicchiere di vino rosso robusto. Se preferite i vini bianchi, sceglietene uno aromatico. Mettete sul fuoco una grossa pentola con l'acqua per la pasta. Frullate l'aglio, pinoli e poi metteteli in una ciotola. Prendete le foglie di basilico e pulitele con un panno umido oppure sciacquandole in una ciotola piena d'acqua e lasciandole asciugare perfettamente. Fate attenzione e non romperle! Una volta asciutte iniziate a tritarle delicatamente con l'ausilio di una mezzaluna. Non appena le foglie avranno raggiunto dimensioni piccolissime, aggiungetele all'aglio e pinoli pestati. A questo punto vanno aggiunti il Pecorino Romano DOP Cademartori e il parmigiano grattugiati. Infine l'olio extravergine d'oliva. La quantità d'olio inserita nella lista degli ingredienti è indicativa. In generale cercate di ottenere una crema densa ma fluida. Aggiustate di sale. Nel frattempo, quando l'acqua bolle salatela e versate i tortiglioni. Mentre la pasta cuoce, sciogliete in un pentolino il Taleggio DOP Cademartori con poco latte e quando i tortiglioni saranno pronti amalgamateli a questa salsa. Subito dopo aggiungete anche il pesto, mescolate bene e servite i tortiglioni al pesto e Taleggio DOP Cademartori con alcune foglie di basilico fresco sopra.