

BIGOLI DI SAN LORENZO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bigoli all'uovo freschi
- 300 g di fagiolini
- 100 g di prosciutto crudo magro
- 100 g di robiola
- 50 g di rucola
- 75 g di pinoli
- 1 pizzico di maggiorana
- 1 spicchio di aglio
- 20 g di basilico
- 20 g di prezzemolo
- 1 pizzico di dragoncello
- 1 noce di burro
- 1 manciata di pepe
- abbondante olio d'oliva
- formaggio parmigiano

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.