



## Filotea Linguine

con pesto genovese



250 gr. Linguine Filotea  
1 aardappel  
4 bosjes basilicum  
2 teentjes knoflook  
25 gr. geraspte Pecorino  
25 gr. geraspte Parmigiano  
1 eetlepel gepelde pijnboompitten  
extra vergine olijfolie  
grof zout

Sssnel snel snel?  
gebruik de pesto van  
Cascina san francesco

Was de basilicumblaadjes en droog ze in een doek.  
Schil de knoflook en verwijder het hart.  
Plet alles in een vijzel samen met de pijnboompitten, voeg de olie en een paar korrels grof zout toe.  
Werk met draaiende bewegingen om de bladeren te scheuren .  
Meng de de Parmezaanse kaas en pecorino onder de pesto en beuk nog een laatste keer.  
Kook de linguine samen met de in blokjes gesneden aardappel in ruim water met zout  
Voeg net voor het afgieten 1 of 2 lepels kookwater bij de pesto .  
Giet de pasta af en meng hem met de pesto  
Leg de afgewerkte pasta op een bord en garneer het bord met enkele pijnboompitten en basilicum

Snell snel snel ?  
Meng de gekookte pasta met Pesto van Cascina san Francesco