

# ZUCCHINE AL PESTO

## Spiral Expert



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Spiral Expert + Cono Spaghetti

---

**Ingredienti :** 4 PERSONE

- 5 zucchine (1 kg) - PESTO : - 50 g di pinoli - 50 g di grana grattugiato - 100 ml d'olio di oliva - 2 piccoli spicchi di aglio - 1 mazzo di basilico - Sale e pepe

---

1. Lavare le zucchine e tagliare le estremità. Tagliarle a spirale con il cono SPAGHETTI. Ridurre la lunghezza degli spaghetti. Mettere da parte le zucchine su carta scottex.

2. Mettere gli ingredienti del pesto nella bacinella piccola del robot. Mettere da parte alcune foglie di basilico, 5 g di pinoli e 5 g di grana per la presentazione. Frullare per circa 30 secondi. Mettere da parte in una ciotola.

3. Aggiungere le zucchine, condire e mescolare. Servire nei piatti e guarnire con alcune foglie di basilico, un po' di pinoli e il grana spolverato sopra.

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■

Spiral Expert Kit (opzione) ■

