



## **CASERECCE PEZZULLO CON PESTO DI BASILICO E NEVE DI MOZZARELLA**

### **Ingredienti per 4 persone**

**350 g di Caserecce Pezzullo**  
**500 g basilico**  
**100 g parmigiano reggiano**  
**100 g pecorino grattugiato**  
**30 g pinoli tostati**  
**25 g noci**  
**1 aglio**  
**250 g mozzarella**  
**250 g di patate**  
**2 cipollotti nocerini**  
**Brodo vegetale q.b.**  
**Sale, pepe e olio q.b.**

### **Procedimento**

**Prendete il basilico, sfogliatelo, lavatelo e frullatelo con l'olio extravergine d'oliva, i pinoli, lo spicchio d'aglio e infine aggiungete i formaggi.**

**Per la crema di patate fate un fondo di cipollotti e tagliate le patate a cubetti.**

**Rosolate il tutto e coprite con brodo. Una volta cotte le patate, frullatele fino ad ottenerne una crema.**

**Per la neve di mozzarella: tagliate la mozzarella, congelatela e frullatela nel bimby da congelata.**

**Cuocete la pasta, scolatela e mantecatela con il pesto a fuoco spento.**

**Adagiate la crema di patate in un piatto fondo.**

**Posizionate sopra la pasta in modo da ottenere una sorta di cubo.**

**Completate il piatto aggiungendo la neve di mozzarella decorata con una fogliolina di basilico.**

