

Pasta con barbabietola

La pasta con barbabietola, semplice e veloce!

La pasta con barbabietola è un primo piatto sfizioso e dal sapore delicato. Facilissima da preparare, la pasta con barbabietola è perfetta quando si ha poco tempo a disposizione per cucinare ma non si vuole rinunciare ad un piatto nutriente e gustoso. Per esaltare questo piatto ho utilizzato una delle referenze della nuova linea di oli extravergine di oliva Olitalia, "I Dedicati". Cinque oli specifici per abbinamenti con piatti di pesce, carne, pasta, verdure e pizza.

Per la mia pasta con barbietola ho usato l'olio "I Dedicati" Speciale per Pasta; un olio profumato dalle spiccate note aromatiche.

Tempo di preparazione

15 minuti

Tempo di cottura

9 minuti

Dosi per

4 persone

Ingredienti

400gr di linguine integrali
500gr di rape rosse precotte
5 cucchiaini di parmigiano grattugiato
5 pomodori secchi (re-idratati)
5 cucchiaini di noci sgusciate
10 foglie di basilico
2 pizzichi di sale
succo di 1 lime
1 spicchio di aglio
peperoncino frantumato q.b.
olio evo [Olitalia "I Dedicati" Speciale per Pasta](#) q.b.

Ingredienti per guarnire

peperoncino frantumato q.b.
ricotta q.b.
parmigiano grattugiato q.b.
olio evo [Olitalia "I Dedicati" Speciale per Pasta](#) q.b.

Preparazione della pasta con barbabietola

1. Per preparare la **Pasta con barbabietola**, mettiamo a bollire una pentola piena di acqua.
2. A bollore raggiunto aggiungiamo del sale e successivamente immergiamo le linguine integrali.

Preparazione del pesto con barbabietola

1. Nel frattempo che la pasta si cuoce, iniziamo la preparazione del pesto con barbabietola tagliamo le barbabietole precotte a pezzi grossi e inseriamole nel boccale di un frullatore.
2. Aggiungiamo tutti gli altri ingredienti (aglio, olio evo, noci sgusciate, peperoncino frantumato, sale, parmigiano grattugiato, pomodori secchi, basilico, succo di lime) e iniziamo a frullare con la funzione "pulse".
3. Frulliamo poi fino a raggiungere una consistenza liscia ed omogenea.

Composizione piatto pasta con barbabietola

1. Scoliamo la pasta e saltiamola in padella con il pesto di barbabietola appena ottenuto fino a farla insaporire bene.
2. Aggiungiamo una quenelle di ricotta, del peperoncino, granella di noci, un filo d'olio evo e delle foglie di basilico per concludere il piatto.

Conservare la Pasta con Barbabietola in frigorifero per massimo 2 giorni dalla

preparazione.

Consigli per gli acquisti: Olio evo Olitalia "I Dedicati" – Speciale per Pasta





