

Λιγκουίνι με γαρίδες, πέστο, φασολάκια και



ΥΛΙΚΑ

- Για τα λιγκουίνι και το τελείωμα του πιάτου
 - 500 γρ. λιγκουίνι
 - 12 γαρίδες Νο 2, καθαρισμένες
 - 50 γρ. ελαιόλαδο
 - 200 γρ. πέστο
 - 120 γρ. φασολάκια, βρασμένα
 - 100 γρ. κρασί λευκό
 - 100 γρ. νερό από το βράσιμο του ζυμαρικού
 - 200 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
 - αλάτι
- Για το πέστο
 - 45 γρ. βασιλικό, μαδημένο
 - 175 γρ. ελαιόλαδο
 - 50 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο
 - 6 γρ. σκόρδο

- 45 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ- 30 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τα λιγκουίνι και το τελείωμα του πιάτου Βράζουμε τα λιγκουίνι σε καλά αλατισμένο νερό στο βαθμό της αρεσκείας μας. Σουρώνουμε κρατώντας 100 γρ. από το νερό.

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Αλατίζουμε και σοτάρουμε τις γαρίδες για 2 λεπτά από την κάθε πλευρά.

Σβήνουμε με το κρασί και ρίχνουμε το νερό από τα ζυμαρικά. Προσθέτουμε τα ντοματίνια, το πέστο και τα φασολάκια και μαγειρεύουμε για 2 λεπτά ακόμη.

Τέλος, βάζουμε τα λιγκουίνι και ανακατεύουμε τα υλικά πολύ καλά. Αλατίζουμε και σερβίρουμε.

Για το πέστο Προσθέτουμε όλα τα υλικά σε ένα μπλέντερ και αλέθουμε μέχρι να δημιουργηθεί ένας πολτός.

Πηγή: yiannislucacos.gr