

Brunch

Cestino di pasta brisée con farfalle al pesto di spinacini, feta e mandorle

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficolt�
60 min.	2	Bassa



Ingredienti

- Per la pasta brisée all'olio:
- 150 g di farina
- 35 ml di olio di semi
- 70 ml di acqua tiepida
-    cucchiaino di sale
- un pizzico lievito in polvere per torte salate
- 1 uovo
- Per il pesto di spinacino:
- 40 g di Spinacino Naturizia
- 10 g di basilico Naturizia
- 25 g di mandorle
-    limone, succo e scorza a piacere

- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- Per farcire:
 - 160 g di farfalle rigate
 - 50 g di feta
 - scorza di limone grattugiata
 - lamelle di mandorle



Preparazione

In una ciotola versare tutti gli ingredienti della **pasta brisée** e impastare prima con un mestolo e poi a mano fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. **Lasciare riposare per circa 20 minuti.** Stendere con il matterello e ricavare un disco, adagiare sulla base di uno stampo rotondo (cm 15) capovolto, sistemare bene lungo il bordo. Bucherellare con i rebbi di una forchetta e spennellare con l'uovo sbattuto. Cuocere in forno a 190°C 25/30 minuti circa (se dovesse gonfiare in cottura, di tanto in tanto sgonfiare bucherellando con i rebbi della forchetta). Gli ultimi 5 minuti, togliere il cestino dallo stampo, girare e spennellare la cavità interna, continuare la cottura nel forno fino a quando sarà dorato. **Sfornare e lasciare raffreddare su gratella.**

Preparare il pesto di spinacino: in un boccale mettere lo spinacino, il basilico, le mandorle sminuzzate, scorza e gocce di limone, un pizzico di sale. Frullare con un mixer ad immersione aggiungere l'olio extravergine di oliva, tanto quanto basta fino ad ottenere un composto fluido.

Nel frattempo, cuocere le farfalle al dente in una pentola con acqua bollente salata. Scolare e lasciare raffreddare. Condire le farfalle con il pesto e servire nel cestino di pasta brisée con la feta sbriciolata, le lamelle di mandorle, la scorza di limone grattugiata e qualche foglia di spinacino fresco.
