

OLIO CUORE

## Paccheri con ceci, zucchine e pesto



I **paccheri**, un formato di pasta tipicamente partenopeo, hanno la forma del **maccherone** ma di dimensioni molto più grandi e sono **ideali per essere conditi con sughi saporiti** come il nostro **Pesto alla Genovese Cuore**, preparato oltre che con **Olio Cuore**, anche con **Grana Padano DOP** e con **basilico 100% italiano**. La nostra ricetta prevede anche **le zucchine e i ceci, sani e leggeri**, che rendono **questo primo appetibile per coloro che sono attenti alla dieta**. Questo **piatto**, infatti, **non contiene colesterolo** ed è completamente vegetariano.

## Ingredienti

- 350 g di paccheri
- 400 g di zucchine
- 150 g di ceci lessati
- Pesto alla Genovese senza aglio Cuore
- 30 g di scalogno
- Olio di Mais Cuore
- Basilico fresco
- Sale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 30"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 2217 Kcal**
- **Grassi: 54 g**

---

## Preparazione

- Tagliare le zucchine a dadini.



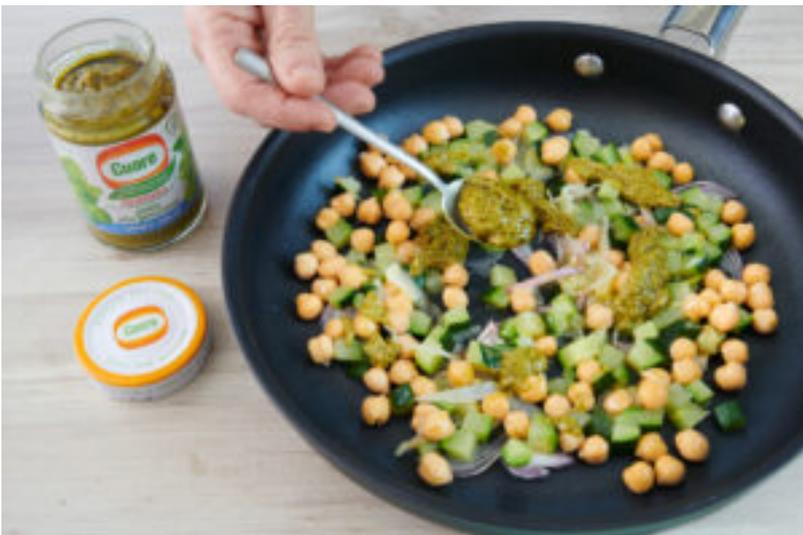
- Tagliare lo scalogno a fettine e farlo appassire in una larga padella con qualche cucchiaino di Olio di Mais Cuore.



- Unire le zucchine, salare e cuocere per 10 minuti a fiamma media, a metà cottura unire i ceci, bagnare con un mestolino di acqua e continuare la cottura con un coperchio.



- Togliere dal fuoco e aggiungere il Pesto alla Genovese senza aglio Cuore.



- Cuocere i paccheri in acqua bollente salata, scolarli e unirli alle verdure con un poco di acqua di cottura. Mescolare accuratamente e servire con foglie di basilico fresco spezzettate.



**La ricetta è stata preparata con:**



**Pesto alla Genovese senza Aglio**