

LABORATORIO DI CUCINA ITALIANA - 14/03/2026

## Torta salata al pesto di zucchine

Ingredienti per 8 persone

Laviamo le zucchine, eliminiamo le estremità e procediamo con la cottura. Una volta cotte, strizziamole bene per eliminare l'acqua in eccesso e trasferiamole in una ciotola. Aggiungiamo la frutta secca, il basilico, il sale, l'olio, la noce moscata, l'aglio e il parmigiano. Frulliamo il tutto con un mixer fino ad ottenere una crema liscia e ben amalgamata. Se necessario, aggiungiamo ancora un filo d'olio per regolare la consistenza.

In un'altra ciotola versiamo la ricotta e le due uova intere. Mescoliamo bene con una frusta da cucina fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungiamo il pesto e continuiamo a mescolare per amalgamare gli ingredienti. Infine incorporiamo il cucchiaino di farina.

Rivestiamo uno stampo da crostata con carta forno e stendiamo la prima sfoglia, bucherellandola prima con una forchetta. Versiamo il composto al pesto e livelliamolo con il dorso di un cucchiaino. Ripieghiamo leggermente i bordi della sfoglia per contenere il ripieno. Adagiamo sopra la seconda sfoglia, anch'essa bucherellata, facendola combaciare con la base e sigilliamo bene i bordi. Spennelliamo la superficie con un tuorlo d'uovo. Cuociamo in forno ventilato, già preriscaldato, a 180 °C per circa 25-30 minuti. La torta salata sarà pronta quando la pasta sarà ben gonfia e dorata in superficie.

## Pesto di rucola

Ingredienti per 4 persone

Inseriamo nel mixer la rucola insieme alle noci e all'aglio tagliato grossolanamente. Versiamo una parte dell'olio extravergine d'oliva e aggiungiamo un pizzico di sale, poi iniziamo a frullare fino a quando gli ingredienti iniziano a amalgamarsi. A questo punto incorporiamo il parmigiano e l'olio rimasto, continuando a frullare fino a ottenere una crema liscia e ben omogenea. Il pesto di rucola è pronto!



- 2 zucchine piccole
- 20 gr di basilico
- 1/5 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di olio evo
- 3 cucchiaini di parmigiano
- 1 pizzico di sale e noce moscata
- 20 gr di pinoli
- 20 gr di noci
- 40 gr di mandorle
- 200 gr di ricotta
- 3 uova
- 1 cucchiaino di farina
- 2 rotoli di pasta brisée

- 100 gr. di rucola
- 50 gr. di noci
- ½ spicchio di aglio
- 100 ml di olio evo
- 3 cucchiaini di parmigiano
- 1 pizzico di sale fino

2 scatolette di acciughe in olio  
3 cucchiaini di parmigiano  
100 gr. d'olive verdi  
50 gr. di pinoli  
1 mazzetto di basilico  
½ spicchio di aglio  
1 cucchiaino di capperi  
100 ml di olio evo  
pepe q.b.

## Pesto di acciughe e olive

Ingredienti per 4 persone

Iniziamo scolando bene i filetti di acciuga. Mettiamo nel mixer il parmigiano insieme alle olive, alle acciughe, ai pinoli, alle foglie di basilico, all'aglio e ai capperi. Aggiungiamo l'olio extravergine d'oliva e frulliamo il tutto fino a ottenere una crema liscia e ben amalgamata. Infine completiamo con una spolverata di pepe, regolando secondo il proprio gusto!

250 gr. basilico fresco  
80 gr. parmigiano  
65 gr. pinoli  
1/2 spicchio di aglio  
80 ml di olio evo  
1 pizzico di sale fino

## Pesto alla genovese

Ingredienti per 4 persone

Laviamo e asciughiamo bene le foglie di basilico. Mettiamole nel mixer insieme ai pinoli e all'aglio. Aggiungiamo il parmigiano grattugiato, il sale e l'olio extravergine d'oliva. Frulliamo il tutto fino a ottenere una crema liscia e ben amalgamata. A questo punto il pesto è pronto da gustare o da utilizzare per condire i piatti preferiti.

100 gr. di pomodori secchi  
sott'olio  
50 gr. di mandorle  
½ spicchio di aglio  
3 cucchiaini di parmigiano  
100 ml di olio evo  
1 mazzetto di Basilico  
1 pizzico e mezzo di sale fino

## Pesto rosso ai pomodori secchi

Ingredienti per 4 persone

Scoliamo bene i pomodori secchi dall'olio in eccesso. Mettiamoli nel mixer insieme alle mandorle, all'aglio e alle foglie di basilico. Aggiungiamo il parmigiano grattugiato e il sale, quindi versiamo l'olio extravergine d'oliva. Frulliamo il tutto fino a ottenere una crema liscia e ben amalgamata. Il pesto di pomodori secchi è così pronto per essere utilizzato.

30 foglie di basilico fresco  
3 cucchiaini di pistacchi tostiti  
50 ml olio di oliva leggero  
30 gr. di miele

## Pesto dolce di pistacchi

Ingredienti per 4 persone

Laviamo e asciughiamo delicatamente le foglie di basilico. Mettiamole nel mixer insieme ai pistacchi e iniziamo a frullare. Aggiungiamo l'olio di oliva e il miele, quindi continuiamo a frullare fino a ottenere una crema liscia. Questo pesto dolce è ideale per accompagnare e arricchire diversi tipi di dessert.