

PASTA AL PESTO

PER 4 PERSONE



INGREDIENTI



UNA CONFEZIONE
DI SPAGHETTI



UN VASETTO
DI PESTO



4 FOGLIE
DI BASILICO



UN PEZZO DI
FORMAGGIO GRANA



SALE GROSSO

STRUMENTI



PENTOLA



COPERCHIO



SCOLAPASTA



ACCENDINO



PENTOLINO



CUCCHIAINO



CUCCHIAIO



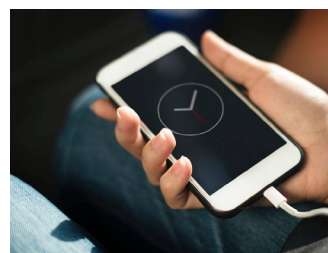
GRATTUGIA



PIATTO



BILANCIA



TIMER



CIOTOLA

COME FARE LA PASTA



PRENDI LA PENTOLA



RIEMPILA DI ACQUA



METTI LA PENTOLA SUL FORNELLO



PRENDI L'ACCENDINO



ACCENDI IL FUOCO SOTTO LA PENTOLA



METTI IL COPERCHIO



APRI LA CONFEZIONE DI SPAGHETTI



**PESA GLI SPAGHETTI
400 g**



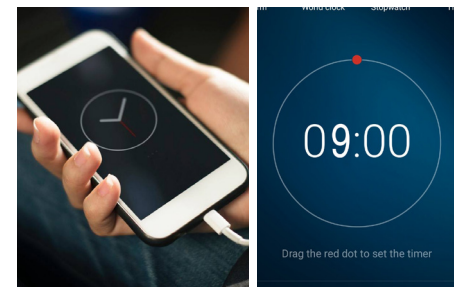
**GUARDA SE L'ACQUA FA
LE BOLLE**



**METTI GLI SPAGHETTI
NELLA PENTOLA**



**METTI IL SALE NELLA
PENTOLA**



**IMPOSTA IL TIMER
9 MINUTI**



**METTI LO SCOLAPASTA
NEL LAVANDINO**

**MENTRE
ASPETTI
PREPARA
IL SUGO**



PRENDI IL PENTOLINO



**VERSA IL SUGO CON UN
CUCCHIAINO**



**METTI IL PENTOLINO SUL
FORNELLO**



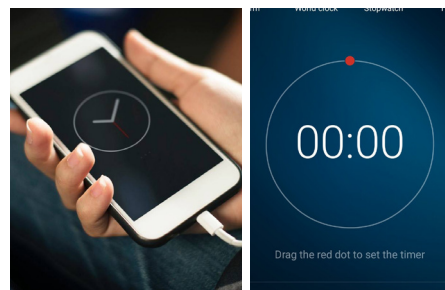
**ACCENDI IL FUOCO
SOTTO IL PENTOLINO**



**MESCOLA CON IL
CUCCHIAIO**



SPEGNI IL FUOCO



**QUANDO IL TIMER SUONA
O ARRIVA A 0 (ZERO)**



SCOLA GLI SPAGHETTI



**METTI GLI SPAGHETTI
NELLA PENTOLA**



AGGIUNGI IL SUGO

PREPARA IL FORMAGGIO



**APPOGGIA LA GRATTUGIA
SOPRA IL PIATTO**



**GRATTA SU E GIÙ
IL FORMAGGIO**



**METTI IL FORMAGGIO
NELLA CIOTOLA**



**METTI LA PASTA NEI
PIATTI**



**AGGIUNGI UNA FOGLIA DI
BASILICO SU OGNI PIATTO**

**E ORA...
BUON
APPETITO!!!!**