

## MEZZELUNE CON PESTO DI FAVE E PISELLI

**una manciata di piselli freschi sgranati**  
**una manciata di fave fresche sgranate e sbucciate**  
**una manciata di semi di girasole**  
**una manciata di anacardi**  
**una presa di sale**  
**2 foglie di aglio orsino e qualche foglia di erba cipollina**  
**olio e.v.o. q.b.**

*Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.*

Ho tritato tutto con il robotino e messo da parte (si può anche congelare).  
La pasta è la solita pasta che faccio sempre:

**100 gr di farina 0**  
**100 gr di farina 2**  
**un pizzico di sale**  
**2 cucchiaini di olio e.v.o.**  
**1 cucchiaio di aceto di mele**  
**acqua q.b.**

*tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici*

Impastato con le mani e messo il panetto in frigo nel cassetto della verdura per una notte, in un sacchetto di plastica.

Il giorno dopo ho fatto delle palline, le ho stese, ci ho messo il pesto, ho chiuso a mezzaluna chiudendo bene i bordi con la forchetta, ho pennellato con dell'olio e cotto a 180 gradi fino a doratura.

