



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTINI AL PESTO LEGGERO DI CASA

www.ariaincucina.com



Ingredienti per 2-3 persone:

250 gr di spaghetti
30 foglie di basilico fresco
20 gr di pinoli
parmigiano q.b.
Olio Extravergine d'Oliva Dante q.b.
pomodorini

Preparazione:

Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo preparare il pesto leggero frullando insieme il basilico, i pinoli, il formaggio in quantità desiderata e l'olio, in modo da ottenere una crema abbastanza densa. In una padella, unta con poco olio, posizionare i pomodorini tagliati a metà e lasciarli dolcemente ammorbidirsi, basteranno pochi minuti. Scolare la pasta, condirla con il pesto, impiattare e guarnire con i pomodorini.

