



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PENNE AL PESTO DI SALVIA ANANAS

[omindipanpepato.blogspot.it](http://omindipanpepato.blogspot.it)



### Ingredienti:

400 g di penne  
2-3 manciate di salvia ananas (o salvia normale)  
10 noci  
50 g di grattugiato  
Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.  
sale

### Preparazione:

Eliminate i gambi della salvia e mettetela nel mortaio insieme ai gherigli di noce. Pestate bene, fino ad ottenere un composto un po' granuloso, quindi aggiungete il formaggio. In questo caso mi è stato molto comodo disporre di un preparato grattugiato, perché, evitando di doverlo prima passare al mixer, ho utilizzato direttamente il pestello. Travasate il pesto in una vaschetta e versate olio fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiustate di sale. Cuocete la pasta secondo le istruzioni sulla confezione, scolate, condite e distribuite nei piatti.

