



PENNETTE CON PESTI E POMODORI SECCHI

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

200 g di Robiola

8 pomodori secchi sottolio

1 cucchiaio di pesto al basilico

2 cucchiai di pesto al pistacchio

Olio Extravergine di Oliva Dante

una manciata di pistacchi tritati

Preparazione:

Sciogliere in una padella con olio extravergine di oliva la robiola, appena è tutta sciolta, aggiungere i pomodori sott'olio tagliati a fette sottili, i pesti e scioglierli bene, mescolandoli con il cucchiaio, se risulta troppo denso, allungare il sughetto con qualche cucchiata di acqua di pasta. Cuocere la pasta al dente e maneggiarla in padella, spolverizzare di pistacchi tritati.