

OLIO CUORE

Pasta fredda con pesto, pomodorini e cannellini



Ci sono giorni in cui il **troppo caldo estivo** o la **mancanza di tempo** non ti permettono di cucinare. Se oggi è uno di quelli, allora è arrivato il momento di provare la nostra **ricetta di pasta fredda con pesto, pomodorini e fagioli!** Ti basteranno **solo 15 minuti** per gustare un piatto ideale per l'estate, nutriente e leggero, perché non contiene **colesterolo**. Una volta scolata la pasta, il gioco è fatto! Perché il condimento dai profumi mediterranei non richiede cottura e conserva tutte le **proprietà nutritive delle verdure** e del **Pesto alla Genovese Cuore, composto da basilico italiano, Grana Padano DOP e Olio Cuore NO-OGM, naturalmente ricco di acido linoleico.**

Ingredienti

- 300 g di mezze maniche integrali
- 200 g di pomodorini ciliegia
- 200 g di fagioli cannellini lessati
- 80 g di Pesto alla Genovese classico Cuore
- Olio di Mais Cuore
- 1 limone non trattato
- Sale e pepe

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 2252 Kcal**
- **Grassi: 60 g**

Preparazione

- Tagliare i pomodorini a spicchietti,



- Condirli con due cucchiaini di olio, un pizzico di sale e di pepe.



- Aggiungere un cucchiaino scarso di buccia di limone grattugiata.



- Unire i fagioli e mescolare bene.



- Cuocere la pasta e scolarla al dente, allargarla per raffreddarla. In una terrina riunire le verdure, la pasta e il pesto. Mescolare accuratamente e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Pesto alla Genovese