

Penne con pesto di rucola, mandorle e pinoli



Ingredienti

- 280 g penne
- 20 g mandorle
- 30 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 3 cucchiari **Olio Cuore**
- 30 g rucola
- 10 g pinoli
- 1/2 spicchio di aglio
- qb sale
- per decorare rucola e pinoli tostati

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 388.25 Kcal**
- **Grassi: 13.5 g**

Preparazione

- Nel mortaio pestare la rucola con lo spicchio di aglio, le mandorle e i pinoli.



- Controllare di sale.



- Condire con 3 cucchiai **Olio di Mais Cuore**.



- Insaporire il pesto con il formaggio grattugiato.



- Lessare la pasta, scolarla al dente e passarla in padella con il pesto di rucola e 1 cucchiaio di acqua di cottura.
- Porre la pasta nei piatti, guarnire con rucola e pinoli tostati e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico



Pesto alla Genovese



Pesto alla Genovese senza Aglio