Pasta con pesto rosso



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 6 foglie
- Mandorle a lamelle: 20 gr
- Mandorle pelate: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Pasta (rigatoni, paccheri o preferita): 320 gr
- Pecorino romano grattugiato: 40 gr
- Pomodori secchi sott'olio sgocciolati: 50 gr
- Stracciatella: 300 gr
- Zucchero: 1/2 cucchiaino

Preparazione

La **pasta con pesto rosso** è un primo piatto tricolore facile e veloce con condimento tutto a crudo, si prepara in 10 minuti giusto il tempo di cottura della pasta.

1. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.
2. In un mixer riunite le mandorle, la ***Passata di Pomodoro Pomì***, i pomodori secchi ridotti a pezzetti, il pecorino, l'aglio privato del germoglio interno, 6 foglie di basilico, lo zucchero e 4 cucchiai di olio evo.
3. Frullate il tutto, unendo se necessario poca acqua di cottura della pasta per ottenere una salsa omogenea e non troppo fluida. Regolate di sale.
4. Scolate la pasta al dente e mettetela in una terrina, conditela con il pesto rosso, distribuitela nei piatti.
5. Completate ogni porzione con stracciatella fresca, qualche foglia di basilico fresco, lamelle di mandorle, un filo di olio evo ed una spolverata leggera di pepe.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml

