

Pasta con pesto rosso



Tempo di preparazione: 15 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 500g 250 ml
- 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
- Zuccherino 1/2 cucchiaino

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi**, i pomodori secchi ridotti a pezzetti, il pecorino, l'aglio privato del germoglio interno, 6 foglie di basilico, lo zucchero e 4 cucchiari 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.

- *Enrica Panariello*