

Pennette pesto di tofu e pomodoro



Tempo di preparazione: 15 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Cipolla: 1
- Olio: q.b.
- Penne: 500 gr
- Sale: q.b.
- Tofu: 300 gr

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr



Preparazione

Con la Polpa Fine Pomò facciamo una salsa di pomodoro classica e lasciamola raffreddare, nel frattempo in un mixer mettiamo il basilico, il tofu, sale e pepe. Frulliamo tutto fino a ottenere un composto omogeneo e ben frullato.

Aggiungiamo il pomodoro ormai tiepido e lasciamo in padella.

Cuociamo le pennette (consiglio quelle di mais) in abbondante acqua salata, una volta cotte saltiamo le pennette al pesto preparato prima senza ripassarle sul fuoco. Serviamo.