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

Preparazione

Con la Polpa Fine Pomì 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.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

