

## Ensalada de pasta con pesto rojo, rúcula y parmesano



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes (4 personas)

#### • Ingredientes

- Pulpa de tomates 500g 200 g
- Piñones 40 g
- Plumas o de tu pasta preferida 400 g
- Queso parmesano rallado 40 g
- Rúcula 100 g
- Tomatitos cherry 10
- Vinagre balsámico rojo 3 cucharadas

#### • Pesto rojo

- Aceite de oliva o del aceite de los tomates secos 2 cucharadas
- Ajo 1 diente
- Miel 1 cucharadita
- Parmesano recién rallado 20 g
- Sal 1/2 cucharadita
- Tomates secos 60 g
- Tomate troceado en conserva Pomito 100 g

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Cocer la pasta en abundante agua con sal hasta que esté al dente, escurrirla, echarle agua para que se enfríe, y reservar.
2. Para hacer el pesto, poner todos los ingredientes en un cuenco y pasarlos por la batidora hasta que quede todo bien mezclado. Se puede preparar más cantidad de pesto, guardarlo en un tarro limpio, cubrirlo con aceite y conservarlo en la nevera durante unos días.
3. Lavar y secar la rúcula, cortar los tomatitos cherry en mitades o cuartos.
4. Echar la pasta, el vinagre balsámico, **el pulpa de tomates Pomì** y el pesto rojo en un recipiente grande y mezclar bien.
5. Añadir rúcula, piñones y tomatitos cherry. Volver a mezclar y aderezar con parmesano recién rallado.

- *Chez\_SimoneMarie*