

Pasta con pesto rojo



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 250 ml
- Aceite de oliva virgen extra c/n
- Ajo 1 diente
- Albahaca 6 hojas
- Almendras fileteadas 20 gr
- Almendras peladas 50 gr
- Azúcar 1/2 cucharadita
- Pasta (rigatoni, paccheri o la que se desee) 320 gr
- Queso Pecorino Romano rallado 40 gr
- Queso Straciatella 300 gr
- Tomates secos en aceite escurridos 50 gr

Para esta receta hemos usado:



Preparación

La **pasta con pesto rojo** es un primer plato tricolor fácil y rápido con un condimento totalmente crudo; se prepara en 10 minutos, es decir, el tiempo de cocción de la pasta.

1. Cocer la pasta en abundante agua con sal.
2. En una licuadora, combinar las almendras, el **Puré de tomate Pomi**, los tomates secos picados, el queso pecorino, el ajo sin el germen interior, 6 hojas de albahaca, el azúcar y 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
3. Licuar todo, añadiendo si es necesario un poco de agua de cocción de la pasta para obtener una salsa homogénea y no demasiado fluida. Ajustar la sal.
4. Escurrir la pasta al dente y colocarla en un bol, condimentarla con el pesto rojo, y servirla en los platos.
5. Adornar cada porción con stracciatella fresca, unas hojas de albahaca fresca, almendras fileteadas, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y un ligero espolvoreo de pimienta.

- *Enrica Panariello @chiarapassion*