Pomì
O Così. O Pomì.

Pennette di mais al pesto rosso di mandorle e basilico

Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Cipolla: 1/4
- Mandorle con la buccia: 120 g
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Pennette di mais: 400 g
- Pepe: a piacere
- Pesto al basilico classico: 200 g
- Sale: qb

Preparazione

Fate un soffritto con 1/4 di cipolla tritata con un filo di olio extra vergine di oliva e preparate la salsa di pomodoro con Pomì L+ Juice. Cuocete per circa 15 minuti, salate, pepate e lasciate raffreddare. Una volta fredda unite la salsa di pomodoro al pesto di basilico classico.
Lessate le pennette di mais in abbondante acqua salata e, una volta cotte, conditele con la salsa ottenuta dal pomodoro **Pomì L+** e il pesto.
Impiattate e spolverate con le mandorle tagliate a fettine.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 ml