

# Pasta al pesto

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **424Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 60 g di Pesto genovese
- 320 g di pasta
- Sale

## PREPARAZIONE

- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con il pesto in una zuppiera.
- Se si utilizza un formato di pasta corta, scolarla con una ramina a maglie fini direttamente dentro la zuppiera.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Linguine, mezze penne, trenette, trofie, boccoli

## STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

