

Succhietti al PESTO di ROSMARINO



INGREDIENTI (3 Per.)

- Pasta 240 gr
- Rosmarino 8 gr *
- Salvia 3 foglioline "giovani"
- Pinoli 20 gr
- Parmigiano 20 gr
- Olio di oliva
- 2/3 pomodorini
- Sale

* *peso del rosmarino pulito e privo delle parti legnose.*

Del rosmarino utilizzare le foglie più giovani evitando quelle verde scuro alla base dei rametti.

1



Portare a bollore una pentola d'acqua per la cottura della pasta.

Intanto, con un mixer, frullare molto bene il rosmarino (solo le foglie senza i rametti legnosi), la salvia, i pinoli, il Parmigiano, una presa di sale e dell'olio di oliva da aggiungere poco alla volta fin tanto che la salsa diventa cremosa con la consistenza del classico pesto al basilico.

2



Tagliare a striscione (o cubetti) i pomodorini lavati e privati dei semi e dell'acqua di vegetazione.

Intanto cuocere la pasta ricordandosi di salare l'acqua.

Qualche minuto prima di arrivare a cottura prelevare mezzo bicchiere di acqua di cottura che servirà per stemperare il pesto mentre si condirà la pasta.

3



Puoi servire.

Scolare la pasta e, nella pentola di cottura o altra bacinella, miscelare la pasta con il pesto aggiungendo un poco di acqua di cottura e completare aggiungendo i pomodorini tagliati ed una spolverata di Parmigiano.

BUON APPETITO

Una pasta semplice, saporita e inconsueta.

Si prepara velocemente sfruttando il tempo di cottura della pasta.



www.RicetteOrizzontali.it

[@ricetteorizzontali](https://www.instagram.com/ricetteorizzontali)



www.RicetteOrizzontali.it