



RICETTA: FUSILLI AL PESTO ROSSO



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fusilli
- 200 g di pomodorini
- 8 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 12 olive nere denocciolate
- 8 gherigli di noci
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 6 pomodori secchi
- sale

Olio consigliato:



Fragrante

Preparazione:



Lava i pomodorini, asciugali e tagliali a dadini (1). Metti nel mixer le olive con le noci (2), aggiungi i capperi sciacquati, i pomodori secchi spezzettati, il basilico e 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (3).



Frulla il tutto fino ad ottenere una crema (4). In una padella scalda 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE e fai rosolare lo spicchio d'aglio tagliato in 4 parti (5), aggiungi i pomodorini (6) e falli saltare per un paio di minuti.



Aggiungi ai pomodorini la crema ottenuta con gli altri ingredienti (7) e mescola bene. Cuoci la pasta in abbondante acqua salata (8) e scolala al dente. Butta la pasta nella pentola e falla saltare con il condimento (9). Servi con un filo d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE.