



Bontà di Puglia

IL PESTO

l i n e a

basilico e mandorle

Il basilico, erba aromatica regina della cucina mediterranea, è l'ingrediente principale di questa gustosa salsa arricchita da benefiche mandorle, profumato grana padano con un pizzico di pecorino romano e saporito olio extravergine di olive peranzane.



linea STANDARD
con olio di semi di girasole
e olio extravergine di oliva

Basilico 70%, olio di semi di girasole, **mandorle** 4%, olio extravergine di oliva, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pecorino romano (**latte** di pecora, sale, caglio), sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

linea PLUS
con olio extravergine di oliva

Basilico 70%, olio extra vergine di oliva, **mandorle** 4%, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pecorino romano (**latte** di pecora, sale, caglio), sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

LA RICETTA BASE

Lessare la pasta in abbondante acqua leggermente salata e, appena pronta, aggiungerla al pesto diluito con un po' dell'acqua di cottura della pasta. Versare a filo olio extravergine di oliva e servire con formaggio a piacere.

Consulta il nostro sito www.lamarianna.net per provarlo con altre ricette.

