



*Bontà di Puglia*

# IL PESTO

l i n e a

## broccoletti e acciughe

In questo pesto saporito e cremoso abbiamo abbinato broccoletti appena raccolti a km 0 a profumate acciughe siciliane sotto sale. L'aggiunta di grana e di mandorle crea un robusto bouquet di aromi e sapori che stimola subito l'appetito.



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

Broccoletti 73%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, **mandorle**, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), acciughe 1,5%, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

**linea PLUS**  
con olio extravergine di oliva

Broccoletti 73%, olio extravergine di oliva, **mandorle**, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), acciughe 1,5%, 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](http://www.lamarianna.net) per provarlo con altre ricette.

