



*Bontà di Puglia*

# IL PESTO

l i n e a

## carciofi e mandorle

Il violetto di provenza è il carciofo più diffuso nella nostra zona ed è quello che dà vita al nostro pesto. Mandorle, profumato grana, origano e naturalmente il nostro prezioso olio extravergine ne completano il gusto.



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

Cuori di carciofi 74%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, **mandorle** 4%, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), sale, pepe, origano, aglio. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

**linea PLUS**  
con olio extravergine di oliva

Cuori di carciofi 74%, olio extra vergine di oliva, **mandorle** 4%, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), sale, pepe, origano, aglio. 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.

