



*Bontà di Puglia*

**IL PESTO**  
**linea**  
**VEGANO**

## cime di rape

Le cime di rape sono una verdura invernale tipica della nostra regione e l'ingrediente principe delle orecchiette alle cime di rape, il piatto tipico più rappresentativo della Puglia. Noi le trasformiamo, appena raccolte a km 0, in una deliziosa salsa che avvolge la pasta rendendola irresistibilmente buona.



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

Cime di rape 75%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

**linea PLUS**  
con olio extravergine di oliva

Cime di rape 75%, olio extravergine di oliva, sale, aglio, peperoncino. 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.

