



Bontà di Puglia

IL PESTO linea

melanzane basilico e mandorle

Questa salsa, che ricorda l'estate, unisce il piccantino delle melanzane, varietà "lunga locale", al profumo del basilico, re dei sapori estivi. La dolcezza delle nostre mandorle varietà "prima bari", e il piccante dell'olio di peranzana continuano il gioco del contrasto dolce-piccante.



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

Melanzane 63%, basilico 15%, olio di semi di girasole, **mandorle**, olio extra vergine di oliva, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

linea PLUS
con olio extravergine di oliva

Melanzane 63%, basilico 15%, olio extra vergine di oliva, **mandorle**, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), 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 per provarlo con altre ricette.

