



Bontà di Puglia

IL PESTO

l i n e a

peperoni e mandorle

In questa gustosa salsa i peperoni coltivati in Puglia ben si sposano con le deliziose cipolle rosse e, fondendosi, si esaltano a vicenda accompagnati da profumato grana e da cremose mandorle.



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

Peperoni 73%, olio di semi di girasole, cipolla, **mandorle** 5%, olio extra vergine di oliva, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), erba cipollina, sale, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

linea PLUS
con olio extravergine di oliva

Peperoni 73%, olio extra vergine di oliva, **mandorle** 5%, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), erba cipollina, sale, 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.

