



*Bontà di Puglia*

# IL PESTO

l i n e a

## pomodori secchi e basilico

Pomodori pugliesi essiccati al sole, fresco e profumato basilico e il tocco magico del nostro extravergine di peranzana danno carattere e gusto a questa deliziosa salsa che racchiude tutta la bontà dei migliori aromi mediterranei.



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

Pomodori secchi 65%, olio di semi di girasole, basilico 12%, olio extravergine di oliva, **mandorle**, 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

Pomodori secchi 65%, olio extravergine di oliva, basilico 12%, **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](http://www.lamarianna.net) per provarlo con altre ricette.

