



*Bontà di Puglia*

# IL PESTO

l i n e a

## radicchio e mandorle

Insolito ed originale, questo pesto è arricchito dal sapore delle mandorle e da profumati formaggi che attutiscono il caratteristico sapore leggermente amarognolo del radicchio, rendendolo così gustoso anche per i bambini.



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

Radicchio 75%, olio di semi di girasole, **mandorle** 6%, olio extra vergine di oliva, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pecorino romano (**latte** di pecora, sale, caglio), sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

**linea PLUS**  
con olio extravergine di oliva

Radicchio 75%, olio extra vergine di oliva, **mandorle** 6%, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pecorino romano (**latte** di pecora, sale, caglio), sale. 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.

