



Bontà di Puglia

IL PESTO

l i n e a

rucola e mandorle

La rucola, un'erba ricca di proprietà benefiche, è l'ingrediente principe di questa salsa. Le patate e le mandorle ne attutiscono il caratteristico sapore un po' piccante e amarognolo e la arricchiscono di ulteriori nutrienti essenziali. Il nostro olio extravergine di peranzana lega e impreziosisce il tutto.



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

Rucola 57%, patate reidratate, olio di semi di girasole, **mandorle** 6%, olio extravergine di oliva, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**) sale, aglio. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

linea PLUS
con olio extravergine di oliva

Rucola 57%, patate reidratate, olio extra vergine di oliva, **mandorle** 6%, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), sale, aglio. 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.

