

Penne alla Portofino

Ingredienti per 4 persone

- .320 g di penne rigate
- .250 g di pomodorini
- .1 spicchio di aglio
- .olio e.v.o.

Procedimento

- .Lessate la pasta in acqua bollente salata.
- .Scaldate l'olio e fate imbiondire l'aglio.
- .Unite i pomodorini e fateli cuocere per circa 10 minuti.

Intanto preparate il pesto

- .Tritate in un frullatore i pinoli con l'aglio.
- .Aggiungete il basilico lavato e asciugato, il parmigiano e il pecorino, versate l'olio a filo e il sale.
- .Continuate a frullare. Io infine do anche una frullata con il frullatore ad immersione per rendere il pesto più fine.
- .Aggiungete il pesto ai pomodorini e amalgamate bene.
- .Scolate la pasta e conditela con il sugo alla portofino.

"Per una versione più veloce utilizzate la passata di pomodoro e il pesto già pronti. Dovrete raggiungere un colore tendente più al rosso, quindi utilizzate circa 6 cucchiari di passata per 4 cucchiari di pesto. Per un tocco in più rendetele ancora più cremose con la panna."

Ingredienti per il pesto

- .50 g di basilico
- .20 g pinoli
- .2 spicchi d'aglio
- .100 ml di olio e.v.o
- .70 g di parmigiano
- .30 g di pecorino
- .sale

