

Orecchiette alla trapanese

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Foglie di basilico fresco: 15
- Mandorle: 50 gr
- Orecchiette: 320 gr
- Pinoli: 50 gr
- Sale e olio: q.b.

Preparazione

Sbucciate uno spicchio d'aglio, trituratelo con la frutta secca e, dopo qualche secondo, unitevi il basilico.

Frullate il composto facendo in modo che le mandorle e i pinoli rimangano grossolani.

Unite la **passata classica Pomì** al trito ed insaporite con un pizzico di sale ed un filo d'olio: scaldate il tutto per qualche minuto in un pentolino.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela e conditela con il sugo.

Infine, impiattate e terminate la ricetta decorando il vostro piatto con le foglie di basilico rimanenti.



For this recipe we used:

Passata Classica 350 gr

