

Pasta con pomodorini e pesto di spinaci

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Avocado maturo: 1/2
- Basilico: 4 foglie
- Cipolla rossa dolce: 30 gr
- Penne di grano duro: 200 gr
- Pepe: q.b.
- Sale integrale: q.b.
- Semi di sesamo: 2 cucchiari
- Spinaci freschi: 40 gr

Preparazione

Per il pesto frullare l'avocado, gli spinaci, i semi di sesamo, le foglie di basilico un pizzico di sale e di pepe con due o tre cucchiari di acqua con il frullatore ad immersione in un contenitore dai bordi alti, fino a ridurre tutto in una soffice crema.

Portare a bollire l'acqua salata per la pasta e cuocere quest'ultima al dente.

Scolarla e passarla sotto l'acqua per freddarla.

Versarla in una ciotola e condirla con il pesto freddo di spinaci, la cipolla rossa tagliata a velo e lasciata marinare in acqua e aceto per fargli perdere il suo sapore troppo deciso per almeno 5 - 10 minuti, e il **pomodoro a cubetti Pomi** precedentemente scolati dal loro liquido e sugo (il sugo lo si può usare per altre preparazioni).

Servire fredda con un spolverata di semi di sesamo per decorare.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
200 gr

