

PENNE RIGATE AL PESTO, TOMATES CHERRY Y GRANA PODANO



INGREDIENTES PARA 4 PAX

320 gr Penne rigate
100 grs Grana padano
300 grs Tomate Cherry
60 grs Almendra
40 grs Albahaca Sal Aove

ELABORACIÓN

- Cocemos la pasta desde agua hirviendo con un poco de sal el tiempo que indique el fabricante.
- Preparamos un pesto con el queso, la almendra, la albahaca, sal y AOVE. Colamos la pasta y reservamos un poco de agua de la cocción.
- Ponemos a punto la salsa con esta agua y mezclamos con la pasta.

