

Penne al pesto

Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul de fierbere.



Adună la un loc: 400g paste penne, 3 linguri de semințe de pin, 3 căței de usturoi, 100ml de ulei Bonatello, 1 legătură mare de busuioc, 50g parmezan ras.

Prăjește semințele de pin într-o tigaie, fără ulei, apoi mărunțește-le cu o râșniță. Curăță cățeii de usturoi și taie-i cubulețe. Spală busuiocul, scutură-l de apă și mărunțește-l.

Amestecă semințele de pin cu usturoiul, busuiocul și parmezanul și adaugă uleiul, puțin câte puțin. Amestecă totul foarte bine până obții o pastă omogenă. Adaugă sare după gust.

Fierbe pastele al dente în apă cu sare, clătește-le cu apă rece și lasă-le la scurs. Pune-le într-o tigaie încinsă, adaugă sosul pesto și servește-le fierbinți.

Secretul lui Bonatello

Adaugă zeama de la jumătate de lămâie și puțină mentă proaspătă în sosul pesto pentru un gust răcoritor.