

Farfalle con pesto di salvia



Anche oggi ricetta velocissima!

Sul balcone ho qualche vasetto con un po' di piantine aromatiche, tra queste c'è anche una bella di salvia, anche molto produttiva devo dire, e siccome la adoro e poi fa benissimo ho pensato di prepararne un buonissimo pesto. (non ditelo a mio marito ;D)

Vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- 160 gr di pasta, io ho scelto una farfalla
- 30 gr di foglie di salvia
- 15 gr di pinoli
- 1 spicchio di aglio
- sale
- olio Evo
- Formaggio grattugiato

Procedimento:

Metto subito a scaldare l'acqua per la pasta, così intanto che questa cuocia io preparo il condimento.

Lavo per bene le foglioline e le tampono per asciugare l'acqua le inserisco nel bicchiere del frullatore

insieme agli altri ingredienti e frullo bene il tutto fino ad ottenere una crema. Pesto pronto! ☐

Cotta la pasta condisco con il pesto una spolverata ancora di formaggio e qualche pinolo intero che ho fatto tostare qualche secondo in padella, e via subito in tavola!!

Pronto e buon appetito!!!

