



Penne con pesto di
ricotta e basilico,
zucchine, datterini e
pinoli

Ingredienti

- 1 confezione di Pesto Fresco alla Ricotta
- 320 g di Penne
- 2 Zucchine
- 100 g di Pomodori datterini
- 50 g di Pinoli

Preparazione

1. Tagliate le zucchine a fette lunghe e non troppo spesse e poi grigliatele. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Lavate e tagliate i pomodorini. Fate saltare i pinoli in una padella antiaderente e tostateli un paio di minuti. Una volta cotta la pasta conditela con il pesto e poi lasciatela raffreddare. Nel frattempo, in una ciotola tagliate a fette le zucchine grigliate, unite i pomodori e i pinoli e alla fine unite la pasta fredda.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri



30



4 4 persone