



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

Primi

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.