

PRIMI PIATTI

Penne Pesto e Mascarpone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PENNE RIGATE 350 gr
BASILICO 50 gr
PINOLI 15 gr
PECORINO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 80 ml
CUBETTI DI GHIACCIO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1/2 -
MASCARPONE 150 gr
SALE
PEPE

Volete provare a fare un piatto semplicissimo ma tanto tanto buono??? Ecco per voi una ricetta stuzzicante per farlo: penne pesto e mascarpone.

Beh sì non è proprio leggerissimo, ma è quello che ci vuole quando si vuole portare a tavola un primo ricco anzi ricchissimo di gusto e molto profumato.

La dolcezza del mascarpone si sposa benissimo con il sapore deciso del pesto e insieme danno vita a un gran mix di gusto.

Provate questa ricetta e se cercate altre ricette con il pesto, ecco alcune idee imperdibili:

[gnocchi al pesto di zucchine](#)

[spaghetti al pesto di lattuga](#)

[vermicelli al pesto di rucola](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle penne pesto e mascarpone, per prima cosa riunire gli ingredienti per il pesto in un bicchiere da minipimere e frullare il tutto.







2 Intanto mettete a cuocere la pasta in acqua salata.



3 Mettete il mascarpone in una ciotola e ammorbiditelo con poca acqua di cottura della pasta

scolate la pasta e far intiepidire leggermente.

Ora mettetela nella ciotola con il mascarpone, unite il pesto e amalgamate.



