

PRIMI PIATTI

Penne Pesto e Mascarpone

di: *Adele-ManiDiFata*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



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](#)

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

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.





