

Le Ricette di



~~PANORAMA~~



PORTATE

Casarecce al pesto di sedano

Difficoltà: facile - **Cottura:** 10 min - **Preparazione:** 10 min - **Prezzo per persona:** meno di 2,00€

Ingredienti:

Dosi per 4 porzioni:

- 320 g di caserecce
- 1/2 avocado
- 150 g di foglie di sedano (potete usare anche i gambi, quelli più teneri e piccoli)
- q.b. timo
- 50 g mandorle sgusciate e pelate Pam Panorama
- 30 g pecorino romano grattugiato Pam Panorama
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva Pam Panorama 100% italiano
- q.b. sale, pepe

Preparazione:

Nel bicchiere di un mixer inserite la polpa di avocado, le foglie di sedano, le mandorle, il pecorino, il timo, una parte di olio (circa 1 cucchiaio prelevato dal totale), sale e pepe. Frullate fino a ottenere una crema vellutata, quindi aggiungete il restante olio. Cuocete la pasta e scolatela al dente, tenendo da parte un cucchiaio di acqua di cottura con cui diluirete il pesto. Condite con la salsa e servite subito.

L'idea in più: potete abbinare il pesto a gamberi spadellati con aglio e fiammeggiati con poco brandy.
