Penne Vegane al Pesto di Tofu

TEMPI DI PREPARAZIONE	15 minuti
TEMPO DI COTTURA	10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- g 320 di pasta formato penne
- g 125 di TOFU VALSOIA (1 confezione)
- 1 mazzetto di basilico
- g 50 di gherigli di noce
- g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiai)
- 1 spicchio di aglio
- sale

Procedimento

1. Mettete il TOFU VALSOIA in un tegamino con poca acqua, salate leggermente e lasciate cuocere per circa 10 minuti.

2. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata.

3. Nel frattempo, mondate e lavate l'aglio e il basilico; quindi scolate il TOFU VALSOIA e frullatelo insieme ai gherigli di noce, all'aglio e al basilico. Unite l'OLIO DI SOIA VALSOIA e regolate di sale.

4. Quando saranno giunte a cottura, scolate le penne e conditele con il pesto di TOFU VALSOIA