

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 cucchiari)
- / 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