

## Sedanini con Pesto di Erbe al Limone



---

TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

---

### Ingredienti per 4 persone

- / g 320 di pasta di semola formato sedanini (o altra pasta corta)
- / g 60 di erbe miste: basilico, prezzemolo, coriandolo, erba cipollina, maggiorana, timo
- / g 50 di pinoli
- / g 60 di OLIO DI SOIA VALSOIA (6 cucchiaini)
- / 2 o 3 scorzette di limone non trattato
- / sale

### Procedimento

1. Lavate delicatamente le erbe e asciugatele bene. Frullate le erbe aromatiche nel mixer con g 30 di pinoli e le scorze di limone unendo l'OLIO DI SOIA VALSOIA a filo fino a ottenere un pesto fluido.
2. Tostate i pinoli rimasti in una padellina antiaderente senza condimento per qualche minuto.
3. Lessate la pasta in acqua bollente leggermente salata, scolatela e mettetela in una zuppiera.
4. Condite la pasta con il pesto di erbe e limone, mescolate bene per distribuire il condimento in modo omogeneo, servite in piatti individuali, decorando ogni porzione con i pinoli tostati.