



Ingredienti per 2 persone

150 g di pasta integrale di grano Russello

3 cucchiaini di [crema di basilico](#)

10 pomodorini lavati e tagliati a spicchi

1/2 cipolla pelata, lavata e affettata finemente

Olio evo di peperoncino

Mandorle tostate spezzate

Sale

Preparazione

Mentre facciamo cuocere la nostra pasta in acqua salata, in una padella facciamo scaldare un filo d'olio su cui butteremo la nostra cipolla e la faremo rosolare per qualche minuto su un fuoco medio.

Poi aggiungiamo i pomodorini e del sale e abbassiamo il fuoco e copriamo.

Lasciamo appassire il nostro sugo per 10-15 minuti controllando di tanto in tanto.

Quando sarà pronto sciogliamo insieme a tutto il resto la crema di basilico e mescoliamo.

Aggiungiamo, con la padella su un fuoco vivace, la pasta cotta e scolata e saltiamola per qualche minuto prima di servirla spolverando con una granella di mandorle tostate.

Ecco subito pronto un piatto ricco, gustoso, nutriente, facile, vegano e piccante!