

Ingredienti per 1 persona
80 g di pasta integrale (io ho usato le caserecce)
Qualche cucchiaio di pesto di basilico (preferibilmente fresco)
4 pomodori secchi tagliati a pezzettini
20 g di mandorle tostate

Preparazione
Mentre cuociamo la pasta in acqua salata, prepariamo in padella un sugo con i pomodori secchi ed il pesto. Lo useremo per condire la pasta che poi decoreremo con le mandorle tostate.

Ricco di minerali e antiossidanti ecco un piatto profumato e buonissimo!

Ed è anche facilissimo da preparare!