



Penne al pesto di crescione

Ingredienti:

380 gr. di penne.

100 gr. di crescione.

45 gr. di pecorino.

5 cucchiaini di olio evo.

Sale. Pepe.

1 spicchio di aglio.

1 ciuffetto di prezzemolo.

Preparazione:

Lessare le penne in acqua salata.

Pulire il prezzemolo e il crescione e tritarli in un mixer assieme allo spicchio di aglio.

Aggiungete quindi l'olio, il pecorino grattugiato, il sale e il pepe nero.

Mescolare bene e attendere che la pasta sia al dente.

Scolare e condire con il pesto. Servire subito caldo.

Nonno Lucio