

Penne al pesto di cavolo nero



Ricordate la nostra [pasta con la zucca e pesto di cavolo nero](#)? Era avanzato un po' di pesto, lo abbiamo congelato e si è rivelato un alleato per un pranzo all'ultimo minuto.

Ecco a voi le nostre penne al pesto di cavolo nero, perfette anche per il pranzo in ufficio

Ingredienti per 2 persone

250 g di pasta corta, tipo penne

100 g di cavolo nero

50 g di mandorle pulite

50 g di grana

olio

sale

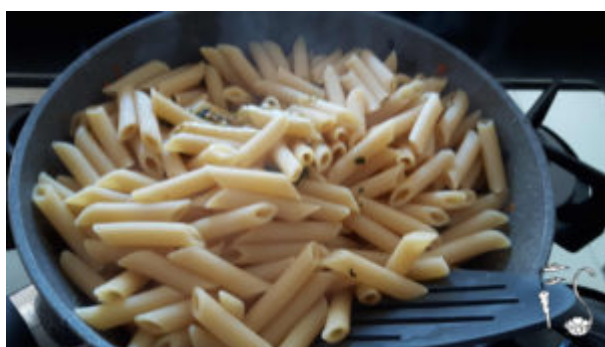
Lavare il cavolo nero e tagliarlo in piccoli pezzi.

In una pentola scaldare l'acqua e quando bolle cuocere il cavolo per 10 minuti.

Frullare le mandorle con il parmigiano e poi aggiungere l'altra metà del cavolo. Continuare a frullare fino ad ottenere una crema. Se necessario aggiungere l'acqua di cottura del cavolo per ammorbidirla.



Cuocere la pasta nell'acqua di cottura del cavolo, scolarla al dente. Aggiungere il pesto di cavolo nero e mandorle e amalgamare bene.



Servire ben calda con un filo di olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altro in Pranzo al lavoro](#)

