

Pasta integrale al pesto con fagioli e pomodorini

La pasta integrale al pesto con fagioli e pomodorini è un piatto unico perfetto per chi segue una dieta vegetariana. Scopri come prepararlo.



Oggi ti proponiamo la ricetta di un **piatto unico vegetariano velocissimo** da preparare, perfetto da portare in tavola nella stagione estiva: la **pasta integrale al pesto con fagioli e pomodorini**.

Se utilizzi dei fagioli precotti questa ricetta sarà pronta in pochissimi minuti ed è perfetta per i pranzi in ufficio oppure per una gita fuori porta.

Puoi variare gli ingredienti a seconda del tuo gusto personale: prova con i **ceci**, leggermente schiacciati e conditi con succo di **limone**, olio evo, prezzemolo e **capperi**.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti

(per 1 porzione)

70 g di pasta integrale Despar Bio,Logico

120 g di fagioli borlotti già cotti Despar Bio,Logico

180 g di pomodorini

1 cucchiaio raso di pesto genovese senza aglio

4 - 5 olive taggiasche

4 foglie di basilico

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva Despar

½ cucchiaino di origano secco

sale q.b.

Preparazione

1. Dividi a metà i pomodorini e condiscili con sale, origano e olio; trasferiscili in un piatto e aggiungi anche le olive.

2. Aggiungi i fagioli dopo averli sciacquati e scolati; aggiungi un pizzico di origano.

3. Cuoci la pasta in acqua bollente salata, scolala e trasferiscila nel piatto insieme al resto degli ingredienti. Condisci con il pesto e completa con le foglie di basilico.