



## Mezze penne al pesto di menta

**FACILE**

**Preparazione:** 30 minuti

**Cottura:** 20 minuti

**Calorie a porzione:** 510

### Ingredienti per 6:

280 g di mezze penne (o un altro tipo di pasta corta) • 1 mazzetto di menta • 70 g di grana grattugiato • 5 cucchiaini di olio • 2 spicchi d'aglio • 40 g di pinoli • colorante alimentare rosa • 2 dl di besciamella • sale.

**1** Metti i pinoli in una terrina, bagnali con il colorante alimentare e lasciali in infusione, mescolandoli ogni tanto, fino a quando avranno assunto un bel colore rosato.

**2** Lava e asciuga la menta, metti le foglie nel frullatore con l'aglio sbucciato e una presa di sale. Frulla aggiungendo poco per volta l'olio e, quando avrai ottenuto una crema omogenea, trasferisci il pesto in una terrina; incorpora il grana e la besciamella, mescolando bene.

**3** Porta a ebollizione abbondante acqua leggermente salata, buttaci le mezze penne e cuocile al dente. Scolale, trasferiscile nella terrina con il pesto preparato, unisci i pinoli sgocciolati dal colorante e mescola bene. Trasferisci la pasta in una pirofila e mettila a gratinare sotto il grill del forno per una decina di minuti.

colleente  
e Cavate

arzo ed

d'olive,  
solse

di pomodoro

- vino b.