Fusilli integrali con pesto di peperoni, timo e pinoli

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di fusilli integrali
- 2 peperoni rossi
- 100 gr di pinoli
- 1 decina di ramoscelli di timo fresco
- 4 cucchiai di olio extravergine d’oliva Despar
- 1 cucchiaino di paprica dolce Despar
- q.b. sale fino Despar

Preparazione

1 - Tagliate a metà i peperoni, privateli dei semi e del picciolo, lavateli e cuoceteli in forno a 180°C per 20 minuti avvolti in un cartoccio di carta da forno.

2 - Una volta cotti, privateli della pelle e tritateli con i pinoli, il timo (tenete da parte un rametto per la decorazione), un cucchiaino di paprica e 4 cucchiai di olio extravergine d’oliva.

3 - Una volta preparato il pesto, cuocete al dente i fusilli in abbondante acqua salata.

4 - Condite la pasta con la salsa e decorate con il rametto di timo.

5 - Buon appetito con... DeSPAR !!!!