

Fusilli integrali al pesto di ravanelli e anacardi



Ingredienti **(per 1 porzione)**

80 g di fusilli integrali Bio,Logico Despar

1 ciuffo di foglie di ravanello

10 g di anacardi non salati

q.b. olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 pizzico di sale

Procedimento

1. Faccio cuocere la pasta in acqua bollente per il numero di minuti indicato sulla confezione.
2. Nel frattempo lavo le foglie dei ravanelli, le asciugo e le metto nel mixer. Aggiungo gli anacardi spezzettati grossolanamente e comincio a frullare. Aggiungo olio quanto basta per ottenere un pesto omogeneo.
3. Scolo la pasta al dente e la verso in una ciotola capiente. Unisco il pesto di ravanelli e servo subito.