

# Pasta al pesto verde e rosso con pomodori & avocado

Tempo totale **25 Min** 15 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**3023 kJ / 719 kcal**

Grassi: **35,8 g** Proteine: **22,1 g**  
Carboidrati: **76,7 g**

## INGREDIENTI

4 Porzioni

**350 g** pasta, ad esempio  
spaghetti

### Per il pesto di avocado

**1** avocado grande maturo  
Qualche foglia di basilico

**1** spicchio di aglio

**30 g** mandorle

**30 g** parmigiano grattugiato

**2 cucchiaini** olio di oliva

Succo di limone o lime qb

Sale e pepe macinati al  
momento

**2,5 cucchiaini** Condimento Dolce da  
Cucina in Stile Mirin  
Kikkoman

### Per il pesto di pomodori e timo

**40 g** pomodori secchi

**30 g** parmigiano grattugiato

**30 g** pinoli tostati

Qualche foglia di timo

**2 cucchiaini** concentrato di pomodoro

**2 cucchiaini** olio di oliva

**0,5** Salsa di Soia a

**cucchiaino** Fermentazione Naturale  
Kikkoman

Pepe macinato al  
momento

**2,5 cucchiaini** Condimento Dolce da  
Cucina in Stile Mirin  
Kikkoman

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Per il pesto di avocado, tagliare l'avocado a metà, rimuovere il nocciolo e la polpa. Lavare il basilico e pelare l'aglio.

### Passaggio 2

Frullare il basilico, l'aglio, l'avocado, le mandorle, il parmigiano, l'olio di oliva e il succo di limone o di lime. Condire il pesto con sale, pepe e Mirin.

### Passaggio 3

Per il pesto di pomodori e timo, frullare i pomodori, il parmigiano, i pinoli, il timo, il concentrato di pomodori e l'olio d'oliva e completare con salsa di soia, pepe e Mirin.

### Passaggio 4

Cuocere la pasta secondo le istruzioni sulla confezione e servire con le due varietà di pesto.