

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):
3.023 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 cucchiiai olio di oliva
Succo di limone o lime qb
Sale e pepe macinati al momento

2,5 cucchiiai [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 cucchiiai olio di oliva

0,5 cucchiaino [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
Pepe macinato al momento

2,5 cucchiiai [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.