

Penne Fredda della “Riviera”

Πέννες Κρύες “alla Riviera”

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Penne “La Molisana”,
½	συσκευασίας	Σάλτσα με Πράσινο Πιπέρι (Salsa Bianca – MENU),
½	συσκευασίας	Ανάμεικτα Λαχανικά (Tutto Campo – MENU),
2	κουταλιές	Σάλτσα Βασιλικού (Pesto Genovese – MENU),
		Ελαιόλαδο,
	φύλλα	Βασιλικού (για γαρνίρισμα),
	φέτες	Λεμονιού (για γαρνίρισμα)

Ετοιμασία :

Βράζουμε λίγο τα ζυμαρικά (al dente), ρίχνουμε κρύο νερό (για να τα παγώσουμε), τα ανακατεύουμε καλά και τέλος τους ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο.

Αναμειγνύουμε σε ένα μπολ το Tutto Campo, την salsa Bianca και το Pesto.

Προσθέτουμε σ' αυτό το μείγμα τα ζυμαρικά, ανακατεύοντάς τα απαλά.

Τα σερβίρουμε κρύα, γαρνίροντάς τα με φύλλα βασιλικού και φέτες λεμονιού.