OLIO CUORE

Pasta con mozzarella, pomodorini e maionese al basilico



Ingredienti

- 280 g penne rigate
- 300 g fra pomodorini datterini gialli e rossi
- 120 g perline di mozzarella
- basilico
- 120 g **Maionese Vegetale Cuore**
- **Sale Cuore**
- 1 cucchiaio **Olio Cuore**

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 511.75 Kcal**
- **Grassi: 25.5 g**

Preparazione

- Tagliare a spicchi i pomodori lavati, porli in una ciotola e condire con l’**Olio Cuore** e il sale.



- Porre la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola e aromatizzarla con il basilico tritato.



- Lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e raffreddarla sotto l’acqua fredda. Scolare nuovamente e condire con la **Maionese Vegetale Cuore** aromatizzata. Mescolare.



- Alla pasta unire i pomodorini.



- Arricchire con la mozzarella, mescolare e porre in frigo per 30 minuti. Decorare con il basilico e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale



Sale Iposodico