



## **PENNE DI TEFF INTEGRALI CON PESTO DI ZUCCHINE**

**Ricetta della scuola di cucina “Rapanello Viola” di Seregno (MB)**



### **Ingredienti per 4 persone**

320 g Penne di Teff Integrale Felicia  
250 g zucchine  
50 g noci  
grana q.b.  
olio, sale e pepe

### **Procedimento**

Sbollentate la parte verde delle zucchine in acqua bollente. Scolatele e inseritele in una ciotola con del parmigiano, le noci, sale, pepe e un filo d'olio. Frullate tutto e aggiustate di sale. Cuocete la pasta al dente, scolatela nel pesto di zucchine e fate mantecare per qualche minuto.