

RAVIOLI AL PESTO DI OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ravioli di magro,
- 20 foglie di basilico,
- 10 foglie di menta,
- 1 manciata di pinoli,
- 1 cucchiaio di pasta di olive,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale.

Frullare il basilico, la menta, una manciata di pinoli, sale e olio.
Unire al pesto la pasta di olive e mescolare bene.
Cuocere i ravioli al dente e condirli con la salsa.