

# I Menu di Benedetta

blog con ricette scritte di Benedetta Parodi viste su La7

**Centro Natura Bologna** ristorante biologico vegetariano salute e piacere insieme ! [www.centronatura.it](http://www.centronatura.it)

**Ricette Bimby** 45.000 idee originali da portare in tavola! Scoprite su Donna Moderna. [www.DonnaModerna.com/Cucina](http://www.DonnaModerna.com/Cucina)

**Technogym** Allenati e Mantieni in Forma! Scegli Attrezzi e Servizi Technogym [www.technogym.com](http://www.technogym.com)

VENERDÌ 11 NOVEMBRE 2011

## SPAGHETTI DI KAMUT AL PESTO

Etichette: [cucina toscana](#), [pasta](#), [primi piatti](#)



Ecco il primo piatto del menu toscano, una pasta bio condita con una salsa al pesto di verdure molto gustosa cucinata da Benedetta Parodi e Marco Columbro.

**Puntata I Menu di Benedetta:** 11 novembre 2011 ([Menu Toscano](#))

**Tempo preparazione e cottura:** ca.

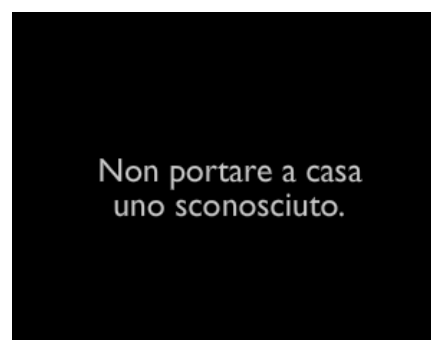
**Ingredienti Spaghetti di Kamut al Pesto per 4 persone:**

- olio
- acqua qb
- 1 scalogno
- timo limonato qb
- rosmarino qb
- salvia qb
- salsa di soia qb
- 160 gr di pomodori secchi
- 4 etti di spaghetti di kamut bio
- parmigiano qb

**Procedimento ricetta Spaghetti di Kamut al Pesto di Benedetta Parodi**

1. Scaldare in padella l'olio con un goccio d'acqua.
2. Tagliare a fettine lo scalogno.
3. Tritare il timo con il rosmarino e la salvia.
4. Mettere a rosolare il trito e lo scalogno nell'olio con un po di salsa di soia.
5. Lessare la pasta in acqua bollente.
6. Tritare i pomodorini secchi.

RICERCA UNA RICETTA O UN MENU

SEGUICI SU FACEBOOK



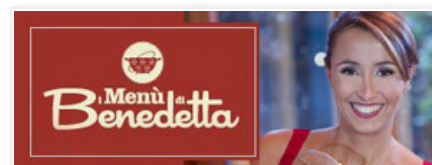
**I Menu di Benedetta** on Facebook

2,593 people like I Menu di Benedetta.

				
Carla	Stefania	Anna	Simona	Lucia

				
---	---	---	---	---

Facebook social plugin



**Fondi Online**

Oltre 3000 Fondi e Sicav di 120 SGR Apri un Conto Onlinesim. Zero Spese [Onlinesim.it/Fondi\\_Online](http://Onlinesim.it/Fondi_Online)

**Hotel Villa Fiorita**

Hotel Benessere Umbria: Massaggi Trattamenti, Fanghi. Prenota Ora! [HotelVillaFiorita.com/TermeUmbria](http://HotelVillaFiorita.com/TermeUmbria)

**Ristorante Invoga**

Specialità Panigacci e Testaroli Cucina tipica e contemporanea [www.invoga.net](http://www.invoga.net)

**Alimenti Del Benessere**

7. Scolare la pasta e versarla in padella con gli odori.
8. Condire la pasta con i pomodorini e fare insaporire aggiungendo un po' d'acqua.
9. Impiattare e completare con parmigiano.

**Trasferire soldi Brasile** [www.pricing-brasile-moneygram](http://www.pricing-brasile-moneygram)  
Invia e ricevi denaro, con MoneyGram è sicuro e veloce. Scopri di più!

**Simone ha perso 41 KG** [AutoTerapiaZeroDiet.com/Dim](http://AutoTerapiaZeroDiet.com/Dim)  
Da 105 a 64 KG, ce l'ha fatta! Scopri la sua incredibile storia.

**Impara Inglese in 1 mese** [www.MatteoSalvo.com/Ingl](http://www.MatteoSalvo.com/Ingl)  
Dal best seller da 60mila copie, i DVD per imparare in un mese.

**Non sai cosa Cucinare?** [www.Style.it/Cucina](http://www.Style.it/Cucina)  
Tante ricette facili e sfiziose Spiegate passo passo!

Consiglia questo indirizzo su Google

## 0 COMMENTI:

## POSTA UN COMMENTO

Lascia il tuo commento!

Commenta come: Seleziona profilo...

Posta commento

Anteprima

[POST PIÙ RECENTE](#)

[HOME PAGE](#)

[POST PIÙ VECCHIO](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Prodotti Biologici e Senza Glutine Integrazioni  
Alimentari Integratori

[www.alimentidelbenessere.com](http://www.alimentidelbenessere.com)

### BENEDETTA PARODI SBARCA SU LA7 DOPO 3 ANNI DI COTTO E MANGIATO. COSA NE PENSATE?

- I Menu di Benedetta è un passo avanti
- Preferivo Benedetta in Cotto e Mangiato
- Le ricette della Parodi sono sempre le migliori

Voto [Mostra risultati](#)

Voti fino a ora: 2229

Giorni restanti per votare: 8

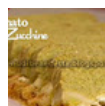
### PIÙ VISTI DEL MESE



**Bastoncini con Gocce di Cioccolato**  
Oggi Benedetta Parodi ha deciso di far ingolosire i bambini: per il loro piatto infatti ha preparato dei biscottini deliziosi, i bastoncini...



**Torta di Mele Grattugiate**  
La Torta di Mele è da sempre uno dei piatti preferiti da Benedetta Parodi, proposta in varie versioni fin dagli esordi in tv: oggi per lo ...



**Sformato di Zucchine**  
Ecco la ricetta dello sformato di zucchine preparato oggi da Benedetta Parodi: un impasto a base di zucchine e besciamella cotto

poi ricop...



**Pollo al Limone Caramellato**  
Un secondo piatto leggero ma con carattere, come il tema del menu di oggi. Con delle cosce e delle sottocoste di pollo vediamo come

Benede...



**Torta 2000**  
La Torta 2000 preparata oggi da Benedetta Parodi è un concentrato di cioccolato e mascarpone davvero invitante e poco dietetico, ma per

un...



**Pane al Parmigiano**  
Di seguito la ricetta del pane al parmigiano di Benedetta Parodi.



**Torta Sbrisolona**  
Ecco un dolce lombardo molto particolare e molto famoso: la torta sbrisolona. Vediamo come l'ha preparata oggi Benedetta Parodi.



**Biscotti al Cocco con Cioccolato**  
Per una merenda golosa o per un dolce semplice ma decisamente gustoso ecco la ricetta dei biscotti al cocco accompagnati da una crema

di c...



**Torta di Gallette**  
Un dolce molto goloso preparato con due budini quello alla vaniglia e quello al cioccolato. La ricetta Torta di Gallette di Benedetta Parodi...



**Pollo alla Diavola con Patate**  
Qui trovate la ricetta del pollo alla diavola cucinato oggi da Benedetta