LINGUINE MIT ROTEM PESTO UND GELBEN DATTELTOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

200 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X

300 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Grana-Käse, gehobelt

500 g Linguine

n.B. geröstete Mandeln

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Linguine in reichlich bemessenem, gesalzenem Wasser garen. Den roten Pesto mit ein wenig Kochwasser der Nudeln in einer Pfanne erwärmen und darin die Nudeln zusammen mit dem Parmesankäse schwenken. Mit den zuvor in einer Pfanne angerösteten Mandeln garnieren und vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern dekorieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)