LINGUINE MIT ROTEM PESTO UND MORTADELLA-PISTAZIEN-CRUMBLE



Menù-Zutaten

20 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
240 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K
40 g Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92
40 g Taralli classici (Klassische Taralli) - 584M
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

320 g durch Bronzeformen gezogene Linguine
1 Knoblauchzehe
60 g Mortadella (kleingehackt)
n.B. Hippen
n.B. Brunnenkresse

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Die Linguine in reichlich Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, das Rote Pesto, die Leccino-Oliven und etwas Nudelkochwasser dazugeben.
Die Linguine abgießen, in die Pfanne geben und eine Minute in der Sauce schwenken, vom Herd nehmen und anrichten. Mit dem Mortadella-Pistazien-Crumble (der zuvor im Mixer aus den Zutaten zubereitet wurde), Hippen und Brunnenkresse garnieren und mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln.

© 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)