LINGUINE MIT ROTEM PESTO UND ROHSCHINKEN



Menù-Zutaten

300 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K

Zutaten

n.B. Frischer Basilikum

n.B. Mandeln gerieben und geröstet

n.B. Parmigiano Reggiano

n.B. Weißwein

600g Linguine

150g Rohschinken

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Linguine in reichlich Salzwasser al dente kochen. In einer Pfanne den rohen Schinken mit etwas Öl anbraten. Mit einem Tropfen Wein ablöschen und verdunsten lassen. Fügen Sie das Pesto hinzu und korrigieren Sie die Konsistenz mit etwas kochendem Wasser. Die Linguine al dente abtropfen lassen und mit Parmesan verrühren. Mit zuvor gerösteten Mandeln in einer Pfanne und frischen Basilikumblättern garniert servieren.

© 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)