

SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH ÉRAGÙBIANCO, CITRUS FRUIT PESTO AND LEMON THYME



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Serve 1

Cook the spaghetti alla chitarra in a pot of boiling salted water. In the meantime, in a pan add the Vegetables with a drizzle of extra virgin olive oil, the Èragùbianco and the Citrus pesto. Complete with lemon thyme. If necessary, add some cooking water. Drain the spaghetti, toss them with the sauce, the grated Parmigiano Reggiano cheese, serve with a sprinkle of lemon zest.

Menù Ingredients

100 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello –
Èragùbianco sauce with chicken and veal meat - SR1
20 g. Pesto di agrumi - Citrus Pesto - BO7
30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche – Ready to use
Mirepoix - B10K

Ingredients

100 g. Spaghetti alla chitarra
30 g. Fresh cream
q.s. Lemon thyme
20 g. Parmigiano Reggiano
q.s. Lemon zest