SPAGHETTI CON SCAMPI E PESTO DI AGRUMI



Menù Ingredients

200 g Èbisquedicrostacei - WJQX

240 g Pesto di agrumi - BO7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. Sale e Pepe

q.b. Prezzemolo

q.b. Scalogno

12 Pomodorini pachino

900 g Scampi

500 g Spaghetti ruvidi

Chef: Giovanni Pace

Gluten Free

Method

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo sgusciare gli scampi. In una padella scaldare l'Olio extravergine e rosolare gli scampi insieme allo scalogno tritato; unire la bisque e di seguito il pesto agli agrumi e le foglioline di prezzemolo sminuzzate a mano. Mantenere ancora sul fuoco e, a cottura quasi ultimata, inserire i pomodorini Pachino tagliati a spicchi. Scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato. Servirli subito.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)