

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.