

ESPAQUETIS AL PESTO DE CÁÑAMO CON SALSA POMODORINA Y SEMILLAS DE AMAPOLA



Ingredientes Menù

240 g Pesto di canapa Bio (Pesto de cáñamo ecológico) - K370B
300 g Pomodorina - CA1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

al gusto Semillas de amapola
500 g Espaguetis

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

para 6 personas

Cocer los espaguetis al dente en abundante agua salada. Mientras tanto, en una sartén diluir el pesto de cáñamo con un poco de aceite. Escurrir los espaguetis y saltearlos con el condimento sin calentar. Servir colocando en el plato la Pomodorina hecha puré y los espaguetis en el centro. Decorar con semillas de amapola y un poco de aceite.