TAGLIOLINI CON PESTO DE CÍTRICOS, CAMARONES Y CALABACINES



Ingredientes Menù

120 g. Pesto di agrumi (Pesto de cítricos) - BO7
180 g. Èmazzancolle - MJ1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

400 g Tagliolini secos
300 g Calabacín
n° 1 naranja
60 g Chalotas
Hojas de menta
Sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas.
En abundante agua con sal se cuecen los tagliolini al dente. Mientras tanto, en una sartén, calentar un poco de aceite de oliva virgen extra junto con la chalota en rodajas; añadir los calabacines cortados en dados y dorarlos, luego añadir los camarones, el pesto de cítricos y el líquido Èmazzancolle. Sazone con pimienta y sal. Escurre los tagliolini y agrega la salsa preparada aromatizando con unas hojas de menta. Repartir la pasta en los platos y completar con una pizca de ralladura de naranja previamente rallada.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)