

TAGLIOLINI CON PESTO DE CÍTRICOS, CAMARONES Y CALABACINES



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.

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
nº 1 naranja
60 g Chalotas
Hojas de menta
Sal y pimienta