TALLARINES CON PESTO ROJO Y TOMATES DÁTIL AMARILLOS



Ingredientes Menù

200 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X

300 g Pesto rosso (Pesto rojo) - CG0K

Ingredientes

Perejil

Trozos de queso Grana

500 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Hervir los tallarines en abundante agua salada hasta que estén en su punto. En una sartén, calentar el Pesto Rojo con un poco de agua de cocción, saltear los tallarines añadiendo queso Parmesano Reggiano. Servir acompañado con almendras anteriormente tostadas en la sartén y hojas de albahaca fresca.

© 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)