

TALLARINES CON PESTO ROJO Y TOMATES DÁTIL AMARILLOS



Ingredientes Menù

200 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole
(Tomates dátiles 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.