

TONNARELLI ÈCACIOEPEPE CON PISTACHOS TRITURADOS Y TARTAR DE GAMBAS



Ingredientes Menù

20g Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X
240g Ècacioepepe - S4QX
q.b. Pepe nero intero - 1240

Ingredientes

320g de pasta Tonnarelli
120g de tartar de gamba roja
al gusto pimienta negra
al gusto brotes

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Para 4 personas

Cocer los Tonnarelli en abundante agua con sal hirviendo. Mientras tanto, calentar la salsa Ècacioepepe en una sartén con parte del agua de cocción de la pasta. Escurrir los Tonnarelli e incorporarlos a la salsa. Saltear durante un minuto y emplatar. Aderezar con quenelle de tartar de gamba roja, pimienta negra recién molida, pistachos picados y brotes.