

LINGUINE AL PESTO ROSSO CON CRUMBLE DI MORTADELLA E PISTACCHIO



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

per 4 persone

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio, aggiungere il Pesto Rosso, le olive Leccino e un po' d'acqua di cottura della pasta.

Scolare le linguine nella padella con la salsa, saltarle per un minuto, rimuovere dal fuoco e impiattare. Guarnire con il crumble di mortadella e pistacchio (precedentemente preparato macinando tutti gli ingredienti in un blender), qualche cialda di pasta sigaretta, foglioline di crescione e ultimare con un filo di extravergine di oliva.

Ingrédients Menù

20 g Granella di pistacchi verdi - 7084X
240 g Pesto rosso - CG0K
40 g Olive Leccino denocciolate - Z92
40 g Taralli classici - 584M
Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

320 g Linguine trafilate al bronzo
n° 1 spicchio d'aglio
60 g Mortadella macinata
q.b. cialde pasta sigaretta
q.b. foglie di crescione