

LINGUINE AU PESTO ROUGE ET TOMATES DATTERINI JAUNES



Ingrédients Menù

200 g Datterini gialli semisecchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X

300 g Pesto rosso (Pesto rouge) - CG0K

Ingrédients

Q.S Persil

Q.S Copeaux de fromage Grana

500 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Cuire les linguine « al dente » dans une grande quantité d'eau salée. Dans une poêle, chauffer le Pesto Rouge avec un peu d'eau de cuisson, faire revenir les linguine en ajoutant du Parmigiano Reggiano. Servir en garnissant avec des amandes, grillées auparavant dans une poêle, et des feuilles de basilic frais.