LINGUINE AU PESTO ROUGE ET TOMATES DATTERINI JAUNES



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)