

TROFIE AL PESTO AI PISTACCHI E DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Cuocere le trofie in abbondante acqua salata. Diluire il pesto ai pistacchi con acqua di cottura o un goccio di brodo; aggiungere i pomodorini Dorati e amalgamare il condimento sul fuoco. Quando le trofie saranno cotte, scolarle e aggiungerle al sugo. Unire un pò di parmigiano reggiano. Guarnire il piatto con il pistacchio tritato, un pomodorino e un pò di basilico fresco. Servire le trofie ben calde.

Ingrédients Menù

120 g. Dorati - TN1
300 g. Pesto ai pistacchi - BX7
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingrédients

480 g Trofie
100 g. Parmigiano grattugiato
q.b. Sale
q.b. Granella di pistacchio