CASERECCE CON ALICI, PISTACCHI E PESTO DI AGRUMI



Ingredienti Menù

120 g Pesto ai pistacchi - BX7
75 g Olio extravergine di oliva - EK5
75 g Pesto di agrumi - BO7
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

Ingredienti

100 ml Vino bianco
q.b. Prezzemolo
700 g Alici fresche
1 spicchio Aglio
q.b. Sale e pepe
500 g Casarecce

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il Brodo sciogliendo il prodotto Menù in 150 ml d'acqua secondo le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente la pasta. Lavare e diliscare le alici, quindi tagliarle in piccoli pezzi. In una padella scaldare l'Olio extravergine di oliva e farvi rosolare l'aglio sminuzzato; aggiungere le alici e il prezzemolo tritato, poi sfumare con il vino bianco ed aggiustare di sale e pepe. Continuare la cottura allungando con metà del brodo e incorporando anche il Pesto ai pistacchi. Intanto in una casseruola stemperare sul fuoco il Pesto di agrumi insieme al Brodo rimasto. Scolare le casarecce e saltarle nel condimento al Pistacchio. Distribuire la pasta nei piatti, completare con un pò di salsa agli Agrumi e servire.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)