FUSILLONI AL PESTO ROSSO E PINOLI



Ingredienti Menù

400 g Pesto rosso - CG0K

70 g Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

600 g Fusilloni

40 g Pinoli

30 g Cipolla

q.b. Basilico fresco

q.b. Sale

50 g Pecorino stagionato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una padella antiaderente tostare i pinoli sul fuoco. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente i fusilloni. In una casseruola rosolare nell'Olio extravergine di oliva la cipolla tritata e il Guanciale tagliato a listarelle. Unire il Pesto rosso diluendo con un poco dell'acqua di cottura della pasta . A questo punto scolare i fusilloni e saltarli nel condimento preparato, quindi trasferirli nei piatti. Completare con pinoli tostati, scaglie di Pecorino, qualche fogliolina di basilico fresco e un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

© 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)