LINGUINE AL PESTO ROSSO CON CRUMBLE DI MORTADELLA E PISTACCHIO



Ingredienti Menù

20 g Granella di pistacchio - 7084X

240 g Pesto rosso - CG0K

40 g Olive Leccino denocciolate - Z92

40 g Taralli classici - 584M

Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

320 g Linguine trafilate al bronzo

n° 1 spicchio d'aglio

60 g Mortadella macinata

q.b. cialde pasta sigaretta

q.b. foglie di crescione

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

per 4 persone

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio, aggiungere il Pesto Rosso, le olive Leccino e un po' d'acqua di cottura della pasta.

Scolare le linguine nella padella con la salsa, saltarle per un minuto, rimuovere dal fuoco e impiattare. Guarnire con il crumble di mortadella e pistacchio (precedentemente preparato macinando tutti gli ingredienti in un blender), qualche cialda di pasta sigaretta, foglioline di crescione e ultimare con un filo di extravergine di oliva.

© 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)