

LINGUINE AL PESTO ROSSO E CRUDO



Ingredienti Menù

300 g Pesto rosso - CG0K

Ingredienti

q.b. Vino bianco

150 g. Prosciutto crudo

q.b. Mandorle affettate tostate

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Basilico fresco

600 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente in abbondante acqua salata le linguine. In una padella rosolare con un filo d'olio il prosciutto crudo. Sfumare con un goccio di vino lasciando evaporare. Aggiungere il pesto, correggendo la consistenza con un po' di acqua di cottura. Scolare le linguine al dente e saltarle aggiungendo Parmigiano Reggiano. Servire guarnendo con mandorle precedentemente tostate in padella e foglie di basilico fresco.