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.

© 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)