

LINGUINE AL PESTO ROSSO E DATTERINI GIALLI



Ingredienti Menù

200 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
300 g Pesto rosso - CG0K

Ingredienti

q.s. Mandorle tostate
q.b. Basilico
q.b. Scaglie di Grana
500 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente in abbondante acqua salata le linguine. In una padella scaldare il Pesto Rosso con un po' di acqua di cottura, saltare le linguine aggiungendo Parmigiano Reggiano. Servire guarnendo con mandorle precedentemente tostate in padella e foglie di basilico fresco.