

NIDI DI TAGLIOLINI CON GAMBERI E PESTO



Ingredienti Menù

100 g. Preparato in polvere per besciamella - P41
200 g. Pomoleggero - B81X
30 g Pesto alla genovese - C3H
80 g. Gamberetti liofilizzati - MS9

Ingredienti

300 g. Tagliolini pasta
150 g. Parmigiano Reggiano
q.s. Sale & Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Reidratare i gamberetti liofilizzati immergendoli in acqua fredda per qualche minuto. Preparare una besciamella fluida stemperando il prodotto Menù in circa mezzo litro d'acqua secondo le modalità riportate sulla confezione. In abbondante acqua salata lessare leggermente i tagliolini, scolandoli a metà cottura e ungendoli con un poco d'olio extravergine. In una ciotola unire alla besciamella il pesto, il Pomoleggero e 90 g. di parmigiano grattugiato; aggiungere anche i gamberetti ben scolati e aggiustare di pepe e sale. Amalgamare i tagliolini al composto, quindi suddividerli in sei stampini d'alluminio monoporzione precedentemente imburrati e completare con una spolverata di parmigiano grattugiato. Infornare a 170° per dieci minuti, fino a quando i nidi risulteranno ben dorati in superficie.