# 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.

**© 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)