

## PENNETTE ESTIVE CON PESTO AI PISTACCHI, RICOTTA E GAMBERETTI



Chef: Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le penne. Nel frattempo reidratare i gamberetti liofilizzati immergendoli in acqua fredda per qualche minuto, quindi scolarli e trasferirli in una ciotola capiente. Aggiungere i pomodorini Dorati, la ricotta, il pesto ai pistacchi e l'olio extravergine; amalgamare poi gli ingredienti stemperando con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta, in modo da ottenere un composto cremoso e omogeneo. Scolare le pennette, incorporarle al condimento e distribuirle nei piatti. Completare con scaglie di pecorino stagionato in grotta.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingredienti Menù

120 g. Pesto ai pistacchi - BX7  
150 g. Dorati - TN1  
90 g. Gamberetti liofilizzati - MS9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

500 g. Penne rigate  
100 g. Ricotta  
100 g. Pecorino stagionato in grotta  
q.b. Sale