PENNETTE ESTIVE CON PESTO AI PISTACCHI, RICOTTA E GAMBERETTI



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

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.

© 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)