SPAGHETTI AL PESTO DI CANAPA CON SALSA POMODORINA E SEMI DI PAPAVERO



Ingredienti Menù

240 g. Pesto di canapa Bio - K370B

300 g. Pomodorina - CA1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Semi di papavero

500 g. Spaghetti ruvidi

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo, in una padella diluire il pesto di canapa con un filo d'olio. Scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento senza scaldare. Impiattare posizionando sul piatto la pomodorina frullata e al centro gli spaghetti. Ultimare decorando con i semi di papavero ed un filo d'olio.

© 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)