

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ BIANCO, PESTO DI AGRUMI E TIMO LIMONATO.



Ingredienti Menù

100 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1
20 g. Pesto di agrumi - BO7
30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

Ingredienti

100 g. Spaghetti alla chitarra
30 g. Panna fresca
q.b. Timo limonato
20 g. Parmigiano Reggiano
q.b. Buccia di limone

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 porzione

Cuocere gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua salata. Nel frattempo preparare il sugo: mettere in una padella un po' di soffritto pronto, un filo di olio extravergine di oliva, aggiungere Èragùbianco e il pesto di agrumi. Ammorbidire aggiungendo un po' di panna fresca. Completare con timo limonato. All'occorrenza aggiungere acqua di cottura. Scolare gli spaghetti, amalgamare e aggiungere Parmigiano grattugiato e una grattugiata di buccia di limone.