

## SPAGHETTI CON SCAMPI E PESTO DI AGRUMI



### Ingredienti Menù

200 g Èbisquedicrostacei - WJQX  
240 g Pesto di agrumi - BO7  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Sale e Pepe  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Scalognino  
12 Pomodorini pachino  
900 g Scampi  
500 g Spaghetti ruvidi

Chef: Giovanni Pace

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo sgusciare gli scampi. In una padella scaldare l'Olio extravergine e rosolare gli scampi insieme allo scalogno tritato; unire la bisque e di seguito il pesto agli agrumi e le foglioline di prezzemolo sminuzzate a mano. Mantenere ancora sul fuoco e, a cottura quasi ultimata, inserire i pomodorini Pachino tagliati a spicchi. Scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato. Servirli subito.