TAGLIOLINI AL PESTO



Ingredienti Menù

300 g. Pesto alla genovese - C3H

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

100 g. Parmigiano gratuggiato

500 g. Tagliolini

2 Foglie di basilico fresco

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata tenendoli al dente. Contemporaneamente preparare il pesto per condire la pasta. Mettere in una bowl un cucchiaio di pesto alla genovese senza metterlo sul fuoco e diluirlo con un po' di acqua di cottura della pasta. Mescolare gli ingredienti e condire successivamente i tagliolini, legando il pesto aggiungendo abbondante parmigiano grattugiato e, se necessario, un filo di olio extra vergine d'oliva. Servire ben caldi decorando con qualche foglia di basilico fresca.

© 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)