

## TONNARELLI CON ÈCACIOEPEPE, PISTACCHIO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO



### Ingredienti Menù

20g Granella di pistacchio - 7084X  
240g Ècacioepepe - S4QX  
q.b. Pepe nero intero - 1240

### Ingredienti

320g Tonnarelli  
120g Tartare di gambero rosso

**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

Per 4 persone

Cuocere i tonnarelli in abbondante acqua salata. Nel frattempo, scaldare in una padella la salsa Ècacioepepe con un po' di acqua di cottura della pasta. Scolare i tonnarelli e aggiungerli alla salsa, saltarli per un minuto ed impiattare. Guarnire con una quenelle di tartare di gambero rosso, Pepe nero macinato fresco, Granella di pistacchio e qualche foglia di microgreens.