TROFIE AL PESTO AGLI AGRUMI E SALMONE



Ingredienti Menù

10 g Pepe rosa speciale essiccato - 1282

40 g. Pesto di agrumi - BO7

Ingredienti

q.b.. Prezzemolo fresco

500 g. Trofie

q.b. Timo fresco per decorare

q.b. Zeste di limone fresco

200 ml. Panna fresca

250 g. Salmone fresco

100 g. Burro

80 g. Cipolla fresca

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Tritare finemente la cipolla fresca e rosolarla leggermente nel burro.

Tagliare il salmone fresco a julienne e cuocerlo nel fondo di cipolla. Il salmone in cottura si deve leggermente sfaldare. Unire successivamente la panna fresca ed il pesto agli agrumi e lasciare insaporire per qualche minuto. Cuocere le trofie in abbondante acqua salata e saltarle con la salsa ottenuta. Servire cospargendo con prezzemolo fresco tritato, pepe rosa, zeste di limone e qualche rametto di timo fresco.

© 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)