

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 rameetto di timo fresco.