

## TROFIE AL PESTO AI PISTACCHI E DORATI



### Ingredienti Menù

120 g. Dorati - TN1  
300 g. Pesto ai pistacchi - BX7  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredienti

480 g Trofie  
100 g. Parmigiano gratugiato  
q.b. Sale  
q.b. Granella di pistacchio

Chef: Leonardo Pellaracani

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere le trofie in abbondante acqua salata. Diluire il pesto ai pistacchi con acqua di cottura o un goccio di brodo; aggiungere i pomodorini Dorati e amalgamare il condimento sul fuoco. Quando le trofie saranno cotte, scolarle e aggiungerle al sugo. Unire un pò di parmigiano reggiano. Guarnire il piatto con il pistacchio tritato, un pomodorino e un pò di basilico fresco. Servire le trofie ben calde.