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 gratuggiato

q.b. Sale

q.b. Granella di pistacchio

Chef: Leonardo Pellacani

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.

© 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)