

## TAGLIOLINI AL PESTO DI AGRUMI, MAZZANCOLLE E ZUCCHINE



### Ingredienti Menù

120 g. Pesto di agrumi - BO7  
180 g. Èmazzancolle - MJ1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Foglie di Mentuccia  
q.b. Sale  
q.b. Pepe nero  
60 g. Scalognino  
1 Arancia  
300 g. Zucchine  
400 g. Tagliolini secchi

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone.

In abbondante acqua salata cuocere al dente i tagliolini. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'olio extra vergine insieme allo scalogno a fettine; aggiungere le zucchine tagliate a cubetti e farle rosolare, quindi incorporare le mazzancolle, il pesto agli agrumi e il liquido di Èmazzancolle. Aggiustare di pepe e sale. Scolare i tagliolini e saltarli nel condimento preparato aromatizzando con qualche fogliolina di menta. Distribuire la pasta nei piatti e completare con una spolverata di scorza d'arancia precedentemente grattugiata.