

TROFIE AL PESTO ROSSO E SEMI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le trofie. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'olio extra vergine di oliva e farvi rosolare lo scalogno tritato; sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi aggiungere il pesto rosso ed eventualmente diluire con un poco d'acqua di cottura della pasta. Scolare le trofie e saltarle nel condimento preparato, mantecando con Parmigiano grattugiato. Completare con un filo di Grancrema di formaggio di Fossa e una spolverata del Mix di semi.

Ingredienti Menù

420 g. Pesto rosso - CG0K

q.b. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g. Trofie

q.b. Vino bianco

q.b. Scalogno

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale

q.b. Mix di semi