PACCHERI AL PESTO ROSSO, MELANZANE FRITTE, CALAMARI E OLIVE NERE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 320g paccheri
- 200g Pesto Rosso
- 1 melanzana a cubetti fritta
- 150g calamari
- 30g Olive Denocciolate Cultivar Leccino
- q.b. Basilico - Liofilizzato
- q.b. aglio
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO

- Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata.
- A parte pulite i calamari, tagliarli della forma voluta e soffriggerli in padella con olio e uno spicchio d'aglio.
- Aggiungere le melanzane fritte, le olive e i paccheri appena scolati.
- Sistemare su un piatto caldo il pesto rosso a specchio leggermente intiepidito e versarvi sopra la pasta ripetutamente saltata.
- Guarnire a piacere e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto Rosso



Olive Denocciolate Cultivar Leccino



Basilico - Liofilizzato