FUSILLONI AL PESTO DI MELANZANE, GAMBERO ROSA E MENTA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g fusilloni
- 160g Crema di Melanzane
- 8 gamberi rosa del mediterraneo
- q.b. Olio di Mandorle Plus Arancia
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. menta
- q.b. scorza di arancia

PROCEDIMENTO

- Cuocere i fusilloni in una pentola con abbondante acqua salata.
- A parte realizzare la salsa frullando insieme alla crema di melanzane delle foglie di menta.
- Scolare la pasta e saltare nella salsa.
- Servire in un piatto ben caldo, con una quenelle di gamberi rosa condita con fiocchi di sale e olio di mandorle.
- Completare con scorza d'arancia e foglie di menta.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Melanzane



Olio di Mandorle Plus Arancia



Fiocchi di Sale Marino