TAGLIATELLE CON PESTO DI PISTACCHIO E SALMONE SELVAGGIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 520g tagliatelle
- 200g salmone affumicato
- 160g Pesto con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. Pepe al Limone

PROCEDIMENTO

- Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con il pesto di pistacchio, aggiustare la densità con l’acqua di cottura e alla fine aggiungere una parte del salmone.
- Servire in un piatto ben caldo e completare con i pistacchi ridotti in granella, il pepe al limone e il salmone rimasto.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”



Pistacchi - Sgusciati



Pepe al Limone