SPAGHETTO AL NERO DI SEPPIA CON MAZZANCOLLE, PESTO DI MANDORLE D'AVOLA E POMPELMO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g spaghetti al nero di seppia
- 1 pompelmo rosa
- 30g formaggio grana grattugiato
- 20 Mazzancolle liofilizzate
- 100g Pesto di Mandorle d'Avola
- 20g Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- Con l'aiuto di un minipimer frullare il pesto di mandorle con il formaggio e l'acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata, in questa maniera si avrà un pesto più liscio e delicato.
- Rigenerare le mazzancolle in acqua per sei minuti, scolare e tagliare a pezzi.
- Saltare per pochi secondi in olio extravergine ben caldo, aggiungere il pesto di mandorla e spegnere il fuoco.
- Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la salsa aggiungendo falde di pompelmo pelate a vivo.
- Servire in un piatto ben caldo e guarnire con lamelle di mandorle e basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Mazzancolle liofilizzate



Pesto di Mandorle d'Avola



Olio Extra Vergine di Oliva