



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001324

Registrata in data 19 Mag 2017 alle ore 08:30

da **SAVINO DI NOIA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Pacchero Black&Orange

Pacchero al caffè Kimbo con pomodorini de La Fiammante e pesto d'agrumi, gambero e salmone.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 spicchio d'aglio
n. 2 arance
n. 1 spicchio di limone
40 g di pinoli
n. 6 foglie di basilico
n. 10 pomodorini gialli La Fiammante
pepe q.b.
sale q.b.
120 g di parmigiano
100 ml di olio
150 g di salmone fresco
n. 16 gamberi sgucciati

Preparazione

Nel mixer introdurre basilico pepe, pinoli, olio, limone, parmigiano e arance e mixare il tutto. Se il composto sarà denso aggiungere un po' di acqua di cottura per renderlo più liquido.

In una padella a parte con un filo d'olio far friggere l'aglio privo di buccia e aggiungere i pomodorini ed il composto mixato facendolo cucinare per circa 5 minuti.

Dopo aver scolato la pasta nella padella mantecare il tutto con olio, pepe e un pizzico di parmigiano, a 2 minuti della fine aggiungere gamberi e salmone.

Decorare con foglia di basilico e pinoli.