

Tagliatelle al pesto di pistacchio e burrata

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Tagliatelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
150 g di pesto di pistacchio
olio extravergine di oliva
300 g di burrata
menta fresca
pistacchi
sale
pepe



Procedimento

Cuocete la pasta in acqua bollente e salata per il tempo indicato (consigliamo 1litro di acqua ogni 100g di Pasta). Scolatela avendo cura di conservare qualche mestolo di acqua di cottura e trasferitela in una ciotola. Mantecate con il pesto, un filo di olio e qualche cucchiaio di acqua di cottura. Distribuite la pasta a nido nei piatti. Disponete al centro di ognuno un cucchiaio di burrata, qualche fogliolina di menta fresca e dei pistacchi tagliati grossolanamente a granella. Concludete con un giro di pepe di mulinello e servite le linguine. (credits: cucchiaio.it)