



Trofie al pesto con gamberi

Ingredienti:

- 2 monoporzioni di Pesto alla Genovese 4xMe Saclà
- 400 g trofie (o linguine)
- 250 g gamberoni
- 1 peperoncino rosso, privato dei semi e tagliato fine
- Buccia grattugiata di mezzo limone
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.



Preparazione:

- Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela ancora al dente conservando un bicchiere di acqua di cottura.
- Nel frattempo in una padella antiaderente saltate i gamberi nell'olio extra vergine con il peperoncino e la scorza di limone, per pochi minuti. Aggiustate a piacere con sale e pepe.
- Aggiungete la pasta e il pesto nella padella e saltate diluendo il condimento con un po' dell'acqua di cottura della pasta. Impiattate e servite.