



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI AL GRANO SARACENO CON PESTO ROSSO DI SICILIA

zuccherofarina.blogspot.it



Ingredienti:

200 g di spaghetti di grano saraceno
1 vasetto di pesto rosso di Sicilia
8/10 olive giganti marinate
Olio evo Dante

Preparazione:

Bollire gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolare al dente. Scaldare in padella il pesto rosso allungandolo con qualche cucchiaino di acqua di cottura, aggiungere le olive tagliuzzate a dadini e saltare insieme alla pasta. Aggiungere un filo di olio evo a crudo e impiattare.

DANTE



vero