



Tenda Rossa



TAGLIOLINO CON EMULSIONE DI MOLLUSCHI

PREPARAZIONE:

Come prima cosa mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata.

Cuocere i tagliolini(D $\frac{1}{3}$) per 9 minuti per ottenere una cottura al dente.

Versare l'emulsione di molluschi(D $\frac{2}{3}$) in una padella fredda e mantecare insieme ai tagliolini una volta scolati unendo eventualmente con poca acqua di cottura della pasta.

IMPIATTAMENTO:

Creare un nido di tagliolini aiutandosi con un mestolo e disporre in un piatto fondo.

Spolverare con la granella di pistacchio(D $\frac{3}{3}$) e versare un filo di olio di qualità.



ALLERGENI:

