

# PACCHERI AL PESTO ROSSO, MELANZANE FRITTE, CALAMARI E OLIVE NERE



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 320g paccheri
- 200g Pesto Rosso
- 1 melanzana a cubetti fritta
- 150g calamari
- 30g Olive Denocciate Cultivar Leccino
- q.b. Basilico - Liofilizzato
- q.b. aglio
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

## PROCEDIMENTO

- Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata.
- A parte pulite i calamari, tagliarli della forma voluta e soffriggerli in padella con olio e uno spicchio d'aglio.
- Aggiungere le melanzane fritte, le olive e i paccheri appena scolati.
- Sistemare su un piatto caldo il pesto rosso a specchio leggermente intiepidito e versarvi sopra la pasta ripetutamente saltata.
- Guarnire a piacere e servire.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pesto Rosso**



**Olive Denocciate  
Cultivar Leccino**



**Basilico - Liofilizzato**