



PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

PASTA AMB PERNIL I PESTO VERMELL



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 320 g de pasta en sec
- 4 llenques de pernil cuit Plana de Vic
- 6 tomàquets secs i hidratats
- 1 dent d'all
- 1 cullerada sopera de pinyons
- 1 cullerada sopera d'alfàbrega dessecada (si és fresca, unes 10 fulles)
- 50 ml oli d'oliva verge extra
- Llimona
- Sal
- Sucre

ELABORACIÓ

Preparació del pesto vermell:

Hidratem els tomàquets secs amb aigua calenta durant 1 hora.

Triturar els tomàquets hidratats amb els pinyons, l'alfàbrega, un raig de llimona, una dent d'all pelada, una mica de sucre, sal al gust i oli . Si queda espès, podem afegir una mica més d'oli.

En paral·lel, coem la pasta seguint les indicacions del fabricant.

Escorrem, afegim el pernil tallat a tires i condimentem amb el pesto vermell.

Bon profit!

Recepta elaborada per:
Marga Pradas



"L'hora del tàper"
<http://cuinescuina.blogspot.com.es/>

www.topxefplanadevic.cat

L'Atmetlla del Vallès:
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67