PASTA FREDDA CON PRUGNE DELLA CALIFORNIA E CREMA DI PISTACCHIO

Le Prugne della California Sono versatili perché si adattano a piatti dolci e salati, oltre che a snack e colazioni!
Qui sono proposte in una buonissima pasta fredda perfetta per l'estate

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Porzioni: 1

Ingredienti:
70 gr di pasta integrale
80 gr di ricotta light
10 gr di burro di pistacchio 100%
Prugne della California
Gamberi
Mandorle
Basilico
1 spicchio di aglio

Procedimento:

1. Cuocete la pasta integrale, fino a farla diventare al dente.
2. Fate saltare i gamberi in padella con dell'olio e uno spicchio di aglio.
3. A parte, amalgamate il burro di pistacchio con la ricotta light.
4. Sciacquate la pasta al dente con l'acqua fredda e unitela alla crema di ricotta al pistacchio.
5. Impiattate unendo i gamberi e le Prugne della California.

Suggerimenti per servire: Potete spolverare il piatto con delle mandorle tritate o a scaglie e guarnire con una foglia di basilico.

Link al sito: https://www.californiaprunes.net/it/recipes/pasta-fredda-con-prugne-della-california-e-crema-di-pistacchio