



# Spaghetti di riso ai gamberi con pesto alla genovese croccanti al sesamo

Primi



## Ingredienti

- 12 in 12 Gamberi sgucciati
- 1 Limone
- 6 in 6 Pomodorini
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Olio extra vergine di oliva
- 1 q.b. Sale q.b.
- 4 in 4 Cialde di snack di riso
- 305 g 305 g di Spaghetti di riso
- 1 Confezione 1 confezione di Pesto Fresco alla Genovese

## Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata. Condire i gamberi con la scorza del limone e insaporire con sale e condire con un cucchiaino di olio extra vergine di oliva. Cuocere i gamberi in una padella antiaderente. Togliere i gamberi e mettere da parte. Nella stessa padella a fuoco spento versare il pesto alla genovese. Condire gli spaghetti e servire. Guarnire con i gamberi, i pomodorini tagliati a pezzetti ed infine sbriciolare, una cialda di riso al sesamo.