

Linguini pesto βασιλικού με γραβιέρα Κρήτης και κρεμμύδι κονφί

Υλικά

- 300g linguini
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 50 ml νερό
- 60g γραβιέρα Κρήτης σε φλούδες
- αλάτι - πιπέρι
- **2 κ.σ. Pesto Βασιλικού με Γραβιέρα Κρήτης (Κωδ. 55405)**
- **50g Κονφί Κρεμμύδι (Κωδ. 55190)**

Εκτέλεση

1. Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε νερό και αλάτι. Αφού πάρει βράση, ρίχνουμε τα ζυμαρικά και τα βράζουμε για 6-7 λεπτά (αλ ντέντε).
2. Στη συνέχεια, κρατάμε λίγο νερό από την κατσαρόλα και σουρώνουμε τα ζυμαρικά προσθέτοντας ελαιόλαδο.
3. Σε ένα τηγάνι προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο να ζεσταθεί ελαφρώς και μαζί το Κονφί Κρεμμύδι, σοτάρουμε ελαφρά και σβήνουμε με το νερό από τα ζυμαρικά που κρατήσαμε.
4. Προσθέτουμε το Pesto Βασιλικού με Γραβιέρα Κρήτης και ανακατεύουμε ελαφρώς.
5. Τέλος ρίχνουμε στο τηγάνι τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε εκτός φωτιάς, προσθέτοντας λίγο νερό αν χρειάζεται.
6. Σε ένα πιάτο σερβίρουμε τα linguini, περιχύνουμε με την σάλτσα και γαρνίρουμε με φλοίδες γραβιέρας Κρήτης.
7. Προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.