

**Ricetta:** Tagliatelle giardino d'estate



**Fiore:** Garofano cinese

**Tipo di piatto:** Antipasti

**Provincia:** Lucca

**Nazione:** Italia

**Chef:** Flowers2eat

**Ingredienti:** Garofani Tagliatelle paglia e fieno Pancetta affumicata Pesto alla genovese Parmigiano Olio extravergine Sale

**Procedimento:** Lessare la pasta, nel frattempo far rosolare la pancetta con un pizzico di sale. A discrezione è possibile aggiungere anche cipolla o dado. Saltare in padella la pancetta con la pasta e aggiungere il pesto e i garofani a crudo. Amalgamare e servire con sopra il parmigiano e i garofani.