CAVATELLI MIT MORTADELLA UND PESTO AL PISTACCHIO



Menù-Zutaten

180 gr Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

70 gr Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Milch

50g Mortadella

100g Crescenza

500g Cavatelli

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In reichlich Salzwasser die Cavatelli al dente kochen. In einem Topf die Käsecreme in der Hitze mit etwas Milch verdünnen. Fügen Sie auch die Crescenza hinzu und schmelzen Sie sie, um eine homogene Mischung zu erhalten. Das Pistazienpesto mit Käsecreme einarbeiten und vorsichtig mischen. Zu diesem Zeitpunkt in einer Pfanne einen Spritzer natives Olivenöl extra erhitzen und die zuvor in Julienne geschnittene Mortadella einige Minuten bräunen. Die Cavatelli abtropfen lassen und in das Pistazien-Käse-Dressing geben. Mit den Mortadella-Streifen abschließen und die Nudeln heiß servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Pasta und Mortadella mit den Worten glutenfrei auf dem Etikett.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)