FARFALLE POMOSILICO UND MOZZARELLA



Menù-Zutaten

550 g Pomosilico - CO1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Farfalle

360 g Mozzarella

n.B. Frisches Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Farfalle in reichlich Salzwasser kochen. Wenn die Nudeln gekocht sind, mit dem Pomosilico in der Pfanne schwenken. Vom Herd nehmen, den in Würfel geschnittenen Mozzarella und das in Streifen geschnittene frische Basilikum hinzufügen. Servieren und mit etwas nativem Olivenöl extra vorher mit dem Basilikum aromatisiert, beträufeln.

Verarbeitung ohne Gluten

*Verwenden Sie Nudeln mit der Aufschrift "glutenfrei".

© 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)