

## FARFALLE POMOSILICO UND MOZZARELLA



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".