GLUTENFREIE PENNE MIT ROTEM PESTO, KLEINEN MOZZARELLAKUGELN, CASTELVETRANO-OLIVEN, GELBEN DATTELTOMATEN, ZUCCHINI UND GEISSELGARNELEN



Menù-Zutaten

100 g Penne senza glutine (Glutenfreie Penne) - 7040
20 g Èmazzancolle - MJ1
20 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven) - KO1
30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
50 g Pesto Rosso (Rotes Pesto) - X80X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

n.B. Frisches Basilikum
30 g Kleine Mozzarellakugeln
30 g Filettierte Zucchini

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 1 Person
Die Penne in reichlich Salzwasser kochen. Bissfest abgießen, abkühlen lassen und mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln. Die Penne mit den anderen Zutaten vermischen und nochmals mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln. Mit einem Basilikumblatt garnieren und servieren.

© 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)