MEDITERRANER NUDELSALAT



Menù-Zutaten

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
150 g Pesto alla genovese - C3H
200 g. Funghi Porcini „Il Boschetto“ a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - G61
qb Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
100 g Frische Kirschtomaten
500 g Pasta "Mezze Maniche"

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abkühlen lassen und mit nativem Olivenöl extra beträufeln. Kalt mit Pesto alla Genovese, Salz und Pfeffer, gewürfeltem Bruschetta-Käse, frischen Kirschtomaten und Steinpilzen würzen. Bei Bedarf noch etwas natives Olivenöl hinzufügen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.

© 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)