PIPE MIT AUBERGINEN



Menù-Zutaten

120 g Granpesto alla genovese in asettico (aseptisch abgefüllt) - BY107
200 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
300 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1

Zutaten

500 g Pipe rigate
120 g Büffelmozzarella
n.B. Frisches Basilikum
n.B. Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pipe Rigate in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Auberginensauce zusammen mit der Pomodorina in einem Topf erhitzen; etwas Kochwasser von den Nudeln hinzugeben und einkochen lassen. Die Pipe Rigate abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Nun das Pesto alla Genovese und die in kleine Würfel geschnittenen Mozzarella hinzufügen. Mit einer Julienne aus frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Verwenden Sie Nudeln, die als glutenfrei gekennzeichnet sind.

© 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)