SOMMERLICHE PENNETTE MIT PISTAZIENPESTO, RICOTTA UND GARNELEN



Menù-Zutaten

120 g. Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

150 g. Dorati - TN1

90 g. Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

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

Zutaten

500 g Penne rigate

100 g Ricotta

100 g Gereifter Ziegenkäse

n.B. Salz

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit rehydrieren Sie die gefriergetrockneten Garnelen, indem Sie sie einige Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben. Die Dorati-Kirschtomaten, den Ricotta, das Pistazienpesto und das native Olivenöl extra hinzufügen und mit einigen Esslöffeln des Nudelkochwassers zu einer cremigen, homogenen Masse vermengen. Die Pennette abtropfen lassen, in die Sauce einarbeiten und auf den Tellern verteilen. Mit Scheiben von gereiftem Pecorino-Käse abschließen.

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)