

## SOMMERLICHE PENNETTE MIT PISTAZIENPESTO, RICOTTA UND GARNELEN



**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-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