TAGLIOLINI MIT PESTO



Menù-Zutaten

300 g. Pesto alla genovese - C3H

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

Zutaten

100 g Geriebener Parmesankäse

500 g Tagliolini

2 Frische Basilikumblätter

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, bis sie bissfest sind. Währenddessen das Pesto zum Würzen der Nudeln zubereiten. Geben Sie einen Löffel Pesto alla Genovese in eine Schüssel, ohne es auf den Herd zu stellen, und verdünnen Sie es mit etwas Nudelwasser. Die Zutaten mischen und die Nudeln damit anrichten, das Pesto mit reichlich geriebenem Parmesan und gegebenenfalls mit etwas nativem Olivenöl extra binden. Heiß servieren und mit ein paar 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)