TROFIE MIT PISTAZIEN UND PAPRIKA



Menù-Zutaten

200 g. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

200 g. Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

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

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Petersilie

n.B. Parmesankäse

200 g Mortadella

500 g Trofie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Trofie-Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Mortadella in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Öl knusprig braten. Schneiden Sie die gegrillten Paprikaschoten ebenfalls in Streifen. In einem Topf das Pistazienpesto mit einer Kelle Nudelwasser verdünnen. Nun die Trofie-Nudeln abgießen und zum Pistazienpesto geben; die Paprikastreifen hinzufügen und einige Minuten mitbraten. Mit Parmesankäse bestreuen. Die Nudeln auf die Teller geben und mit den knusprigen Mortadella-Streifen und etwas gehackter Petersilie garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta e Mortadella riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)