TROFIE MIT PISTAZIENPESTO UND DORATI-TOMATEN



Menù-Zutaten

120 g. Dorati - TN1

300 g. Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

Zutaten

480 g Trofie

100 g Geriebener Parmesankäse

n.B. Salz

n.B. Pistazienkörner

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Trofie-Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Das Pistazienpesto mit kochendem Wasser oder einem Tropfen Brühe verdünnen; die Dorati-Tomaten hinzufügen und die Sauce auf dem Herd verrühren. Wenn die Trofie-Nudeln gar sind, abgießen und in die Sauce geben. Etwas Parmesankäse hinzufügen. Garnieren Sie das Gericht mit gehackten Pistazien, einer Kirschtomate und etwas frischem Basilikum. Die Trofie-Nudeln kochend heiß servieren.

© 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)