TROFIE MIT ROTEM PESTO UND SAMEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

420 g. Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K
q.b. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

500 g Trofie
n.B. Weißwein
n.B. Schalotte
n.B. Parmesankäse
n.B. Salz
n.B. Samenmix

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Trofie in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Schalotte darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen, dann das rote Pesto hinzufügen und gegebenenfalls mit etwas Nudelwasser verdünnen. Die Trofie abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit etwas Grancrema mit Grubenkäse und einer Prise Samenmischung 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)