TROFIE NACH MEDITERRANER-ART



Menù-Zutaten

200 g. Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7
250 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1X
60 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X

Zutaten

480 g Trofie
n.B. Parmesankäse
n.B. Petersilie
n.B. Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Trofie-Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die halbgetrockneten Paprikaschoten in Streifen schneiden. In einem Topf das Pistazienpesto erhitzen und mit einer Kelle des Nudelwassers verdünnen. Nun die Trofie abtropfen lassen und in der Pistaziensauce schwenken; die Paprikastreifen dazugeben und einige Minuten auf dem Herd lassen. Mit reichlich geriebenem Parmesankäse bestreuen, die Nudeln auf die Teller geben und mit gehackter Petersilie und etwas Grancrema mit Grubenkäse garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)