

## TROFIE NACH MEDITERRANER-ART



### Menù-Zutaten

200 g. Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7  
250 g. „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1  
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 Pistaziengemüse 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

Utilizzare Pasta riportante in etichetta senza glutine.