VEGETARISCHE FARFALLINE



Menù-Zutaten

100 g Dorati - TN1

100 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

500 g Ortopizza - TA1

q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Farfalline in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die in Ringe geschnittene Zwiebel in einer Kasserolle auf kleiner Flamme in etwas nativem Olivenöl extra anbraten; mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Gemüsebrühe hinzufügen, die zuvor mit dem Menù-Produkt zubereitet wurde. Dann die gut abgetropfte Gemüsemischung dazugeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Würzung mit den gut abgetropften goldenen Tomaten, frischem Basilikum und Leccino-Oliven vervollständigen. Die Farfalline abtropfen lassen und in der Pfanne mit der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit einem Blatt frischem Basilikum und einem Spritzer nativem Olivenöl extra 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)