FUSILLI PASTA WITH MUSTARD PESTO AND CHEESE SAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù Ingredients

25 g. Pesto di Senape - Mustard seeds & leafs pesto - KK7

40 g. Ècremaiformaggi Cheese Cream- Ècremaformaggi 5 cheeses Sauce - EFQX

Ingredients

80 g. Fusilli pasta

q.s. Milk

q.s. Crispy Prosciutto

Method

Serve 1

Cook the fusilli in boiling salted water. In a pan combine the mustard pesto and the cheese sauce adding a drop of milk. Drain the fusilli and sauté them in the pan with the prepared sauce. Garnish with crispy prosciutto and organic seeds mix.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)