

## INSALATA DI PASTA MEDITERRANEA



**Chef:** Monica Copetti

### Method

Per 6 persone

Cuocere al dente la pasta in abbondante acqua salata e lasciarla raffreddare cospargendola di olio extra vergine d'oliva. Condirla a freddo con pesto alla genovese, sale e pepe, formaggio bruschetta a cubetti, pomodorini ciliegini freschi e funghi porcini trifolati. Aggiungere olio extra vergine d'oliva se necessario. Decorare con foglie di basilico fresco.

### Menù Ingredients

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
150 g Pesto alla genovese - C3H  
200 g. Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61  
qb Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredients

qb sale e pepe  
100 g. pomodorini ciliegini freschi  
500 g. mezze maniche