# CAVATELLI CON MORTADELLA E PESTO AI PISTACCHI



## Ingredientes Menù

180 g Pesto ai pistacchi - BX7

70 g Crema ai formaggi - EF1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

## Ingredientes

q.b. Sale

q.b. Latte

50 g Mortadella*

100 g Crescenza

500 g Cavatelli*

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Preparación

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i cavatelli. Nel frattempo in una casseruola diluire sul fuoco la Crema ai formaggi con un poco di latte; aggiungere anche la crescenza e scioglierla in modo da ottenere un composto omogeneo. Aggiungere anche il Pesto ai pistacchi e amalgamare con cura. In una padella scaldare un filo d'Olio extravergine di oliva e rosolarvi per qualche minuto la mortadella precedentemente tagliata a julienne. Scolare i cavatelli e saltarli nel condimentoai Formaggi Pistacchio; completare con le la julienne di mortadella e servire la pasta ben calda.

## Procedimiento sin gluten

*Utilizzare Pasta e Mortadella riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)