

PASTA PIPE CON BERENJENAS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Cocer la pasta pipe en abundante agua salada.

Mientras tanto, calentar la Gransalsa de berenjenas y la Pomodorina en una cacerola y añadir un poco de agua de cocción y reducir unos minutos.

Escurrir la pasta cuando esté al dente y saltearla con la salsa.

Completar el plato con un poco de Granpesto a la genovesa y queso mozzarella cortado en daditos.

Decorar con albahaca fresca en juliana. Servir.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredientes Menù

120 g Granpesto alla genovese in asettico (Granpesto genovés en aséptico) - BY107

200 g Pomodorina - CA1

300 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa de berenjena) - ZK1

Ingredientes

500 g pasta pipe

120 g mozzarella de búfala

al gusto Albahaca fresca

al gusto Sal