

PENNE SIN GLUTEN CON PESTO ROJO, PERLAS DE MOZZARELLA, ACEITUNAS DE CASTELVETRANO, TOMATES DÁTIL AMARILLOS, CALABACINES FILETEADOS Y LANGOSTINOS



Ingredientes Menù

100 g Penne Senza Glutine (Penne sin gluten) - 7040
20 g Èmazzancolle - MJ1
20 g Olive di Castelvetro sfiziose (Deliciosas aceitunas Castelvetro) - KO1
30 g Datterini gialli semisecchi (Tomates dátil amarillos semisecos) - XS1X
50 g Pesto Rosso (Pesto Rojo) - X80X
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

30 g perlas de mozzarella
30 g calabacines fileteados
al gusto albahaca fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 1 persona

Cocer las penne en abundante agua hirviendo con sal. Escurrir las penne al dente, añadir un poco de aceite de oliva virgen extra y dejar que se enfríen. Mezclar con el resto de los ingredientes y añadir un poco de aceite de oliva virgen extra. Servir y decorar con una hoja de albahaca.