

PENNETTE A LA NORMA



Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Cocer la pasta pennette en abundante agua salada.

Mientras tanto, cortar la cebolla en rodajas, sofreirla en una cacerola con un poco de aceite virgen extra, sazonar con sal y pimienta y añadir un poco de agua de cocción.

Cuando la cebolla esté pochada, añadir la Gransalsa de berenjenas, saltear unos minutos y añadir la Pomodorina y la albahaca cortada en juliana.

Escurrir la pasta y cocinar con la salsa preparada anteriormente.

Empolvorear con el queso rallado Parmigiano Reggiano y el requesón en daditos.

Decorar con unas hojas de albahaca fresca. Servir.

Ingredientes Menù

200 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa de berenjena) - ZK1
300 g. Pomodorina - CAOK
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EKC

Ingredientes

200 g requesón
Sal y pimienta
Albahaca
Cebolla
Parmigiano Reggiano queso rallado
500 g Penne rigate