PENNETTE A LA NORMA



Chef: Monica Copetti

Ingredientes Menù

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

300 g. Pomodorina - CA0K

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

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 dadidos.

Decorar con unas hojas de albahaca fresca. Servir.

© 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)