TROFIE CON PESTO GENOVÉS FRESCO

Ingredientes Menù

240 g Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WHP

Ingredientes

al gusto Sal
120 g Judias verdes
120 g Patatas
500 g Trofie

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar las judías verdes y las patatas en dados pequeños y ponerlos a cocer en una olla con agua salada hirviendo. Añadir las trofie y cocerlas al dente. Mientras tanto, poner el pesto en una sartén y añadir un poco de agua de cocción de la pasta. Escurrir las trofie con las verduras y saltearlas (lejos del fuego), junto al condimento. Servir inmediatamente.

© 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)