FUSILLI AVEC PESTO DE MOUTARDE ET CRÈME AUX FROMAGES



Ingrédients Menù

25 g Pesto di Senape (Pesto de moutarde) - KK7

40 g Ècremaiformaggi (Crème aux fromages) - EFQX

Ingrédients

80 g Fusilli

q.s. Lait

q.s. Jambon grillé

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire cuire les fusilli dans une grande quantité d'eau salée. Dans une poêle, unir le pesto de moutarde et la crème aux fromages. Mélanger la sauce avec une goutte de lait. Égoutter les fusilli et les faire sauter à la poêle dans la sauce précédemment préparée. Servir les fusilli et décorer avec du jambon grillé et un peu de mix de graines bio.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)