

## FUSILLI AVEC PESTO DE MOUTARDE ET CRÈME AUX FROMAGES



**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.

### 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