INSALATA DI PASTA ALLA GITANA



Ingrédients Menù

500 g Antipasto Gitano - VI3

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

500 g Farfalline

200 g Pomodorini a grappolo

q.b. Pinoli

q.b. Basilico fresco

q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere molto al dente le farfalle, quindi scolarle e distribuirle su una placca; irrorarle d'olio extravergine di oliva per evitare che si attacchino. Nel frattempo in una ciotola mescolare i pomodori i pomodori tagliati a cubetti, l'antipasto gitano ben scolato dal proprio olio di conservazione, una julienne di basilico fresco e i pinoli. Aggiustare di sale e pepe, quindi aggiungere la pasta al condimento. Mescolare con cura e servire decorando con un ciuffo di basilico fresco.

© 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)