

PENNE SANS GLUTEN AU PESTO ROUGE, MOZZARELLINE, OLIVES DE CASTELVETRANO, TOMATES CERISES JAUNES, COURGETTES EN LAMELLES ET CREVETTES BLANCHES



Ingrédients Menù

- 100 g Penne Senza Glutine (Penne sans gluten) - 7040
- 20 g Èmazzancolle - MJ1
- 20 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Délicieuses olives Castelvetrano) - KO1
- 30 g Datterini gialli semiseccchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X
- 50 g Pesto Rosso (Pesto Rouge) - X80X
- q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

- 30 g Mozzarelline
- en q.s. Basilic frais
- 30 g Courgettes en lamelles

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 1 personne

Faire cuire les penne dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égoutter les penne al dente et les laisser refroidir avec une goutte d'huile d'olive extra vierge. Les mélanger avec les autres ingrédients en ajoutant un filet d'huile d'olive extra vierge. Servir et décorer avec une feuille de basilic.