

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



**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.

### 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