PENNE SANS GLUTEN AU PESTO ROUGE, MOZZARELLINE, OLIVES DE CASTELVETRANO, TOMATES CERISES JAUNES, COURGETTES 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 semisecchi (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.

© 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)