SALADE DE PÂTES MÉDITERRANÉENNE



Ingrédients Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020

150 g Pesto alla genovese (Pesto à la Génoise) - C3H

200 g. Funghi Porcini “Il Boschetto” a fette trifolati (Cèpes « Boschetto » en tranches, sautés à l'ail et au persil) - G61

qb Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

Sel et poivre

100 g Tomates cerises fraîches

500 g Pâtes "Mezze Maniche"

Chef: Monica Copetti

Préparation

Pour 6 personnes

Cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée et les laisser refroidir en les arrosant d'huile d'olive extra vierge. Les assaisonner à froid avec du pesto à la génoise, du sel et du poivre, des dés de fromage bruschetta, des tomates cerises fraîches et des cèpes en tranches. Ajouter de l'huile d'olive extra vierge si nécessaire. Décorer avec des feuilles de basilic frais.

© 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)