

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 arroser 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.