TROFIE AL PESTO ROSSO E SEMI



Ingrédients Menù

420 g. Pesto rosso - CG0K

q.b. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

500 g. Trofie

q.b. Vino bianco

q.b. Scalogno

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale

q.b. Mix di semi

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le trofie. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'olio extra vergine di oliva e farvi rosolare lo scalogno tritato; sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi aggiungere il pesto rosso ed eventualmente diluire con un poco d'acqua di cottura della pasta. Scolare le trofie e saltarle nel condimento preparato, mantecando con Parmigiano grattugiato. Completare con un filo di Grancrema di formaggio di Fossa e una spolverata del Mix di semi.

© 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)