TROFIE AL PISTACCHIO E PEPERONI



Ingrédients Menù

200 g. Peperoni interi alla Brace - TT1

200 g. Pesto ai pistacchi - BX7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Sale

q.b. Prezzemolo

q.b. Parmigiano reggiano

200 g. Mortadella

500 g. Trofie

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le trofie. Nel frattempo tagliare la mortadella a striscioline e farle saltare in padella con un filo d'olio, fino a renderle croccanti. Tagliare a listarelle anche i peperoni alla brace. In una casseruola diluire il pesto ai pistacchi con un mestolino d'acqua di cottura della pasta. A questo punto scolare le trofie e unirle al pesto ai pistacchi; aggiungere anche i peperoni e saltare sul fuoco per qualche minuto. Spolverizzare con il parmigiano reggiano. Trasferire la pasta nei piatti e completare con le striscioline di mortadella croccante e una spolverata di prezzemolo tritato

Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta e Mortadella riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)