

CAVATELLI CON MORTADELLA E PESTO AI PISTACCHI



Ingredienti Menù

180 g Pesto ai pistacchi - BX7
70 g Crema ai formaggi - EF1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Latte
50 g Mortadella*
100 g Crescenza
500 g Cavatelli*

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i cavatelli. Nel frattempo in una casseruola diluire sul fuoco la Crema ai formaggi con un poco di latte; aggiungere anche la crescenza e scioglierla in modo da ottenere un composto omogeneo. Aggiungere anche il Pesto ai pistacchi e amalgamare con cura. In una padella scaldata un filo d'Olio extravergine di oliva e rosolarvi per qualche minuto la mortadella precedentemente tagliata a julienne. Scolare i cavatelli e saltarli nel condimento ai Formaggi Pistacchio; completare con le la julienne di mortadella e servire la pasta ben calda.

Procedimento senza glutine

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