FARFALLE POMOSILICO E MOZZARELLA



Ingredienti Menù

550 g Pomosilico - CO1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Farfalle *

360 g Mozzarella vaccina

q.b. Basilico fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere le farfalle. Quando la pasta risulterà cotta, saltarla in padella con il Pomosilico. Fuori dal fuoco aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti ed il basilico fresco tagliato a listarelle. Impiattare, decorando con un filo d'Olio extravergine d'oliva precedentemente aromatizzato al basilico.

Procedimento senza glutine

*Utilizzare pasta riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)