FARFALLINE VEGETARIANE



Ingredienti Menù

100 g Dorati - TN1

100 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

500 g Ortopizza - TA1

q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 Cipolla dorata

q.b. Sale e Pepe

q.b. Basilico

500 g Farfalline

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente le farfalline in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola, cuocere a fuoco lento abbondante la cipolla tagliata a rondelle in un fondo di Olio extravergine di oliva; aggiustare di sale e pepe aggiungendo anche un poco di Brodo vegetale precedentemente preparato con il prodotto Menù. Successivamente incorporare l' Ortopizza ben scolato dall'olio di conservazione e lasciare insaporire per circa 10 minuti. Completare il condimento con i pomodori Dorati ben scolati dall'olio di conservazione, basilico fresco e Olive Leccino. Scolare le farfalline e saltarle in padella con il Sugo preparato. Ulimare con una foglia di basilico fresco e un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

Procedimento senza glutine

© 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)