

## FARFALLINE VEGETARIANE



**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.

### Ingredienti Menù

100 g Dorati - TN1  
100 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
500 g Ortopizza - TA1  
q.b. Buon brodo vegetale - BC1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

1 Cipolla dorata  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Basilico  
500 g Farfalline