FUSILLI CON PESTO DI SENAPE E CREMA AI FORMAGGI



Ingredienti Menù

150 g Pesto di Senape - KK7

240 g Ècremaiformaggi - EFQX

Ingredienti

q.b. Misto di semi

480 g Fusilli

q.b. Latte

q.b. Prosciutto tostato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata. In una padella unire il Pesto di Senape ed Ècremaiformaggi, aggiungendo un goccio di latte. Scolare i fusilli e saltarli in padella nel condimento preparato. Ultimare con prosciutto tostato e misto di semi.

© 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)