

INSALATA DI PASTA ALLA GITANA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere molto al dente le farfalle, quindi scolarle e distribuirle su una placca; irrorarle d'olio extravergine di oliva per evitare che si attacchino. Nel frattempo in una ciotola mescolare i pomodori i pomodori tagliati a cubetti, l'antipasto gitano ben scolato dal proprio olio di conservazione, una julienne di basilico fresco e i pinoli. Aggiustare di sale e pepe, quindi aggiungere la pasta al condimento. Mescolare con cura e servire decorando con un ciuffo di basilico fresco.

Ingredienti Menù

500 g Antipasto Gitano - VI3
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Farfalline
200 g Pomodorini a grappolo
q.b. Pinoli
q.b. Basilico fresco
q.b. Sale e Pepe