INSALATA DI PASTA MEDITERRANEA



Ingredienti Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

150 g Pesto alla genovese - C3H

200 g. Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61

qb Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

qb sale e pepe

100 g. pomodorini ciliegini freschi

500 g. mezze maniche

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente la pasta in abbondante acqua salata e lasciarla raffreddare cospargendola di olio extra vergine d'oliva. Condirla a freddo con pesto alla genovese, sale e pepe, formaggio bruschetta a cubetti, pomodorini ciliegini freschi e funghi porcini trifolati. Aggiungere olio extra vergine d'oliva se necessario. Decorare con foglie di basilico fresco.

© 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)