INSALATA FREDDA DI GNOCCHETTI CON TONNO, ACCIUGHE POMODORI E OLIVE



Ingredienti Menù

12 Filetti di Acciughe - MP1

150 g Tutto Sole - UA1

200 g Pesto alla genovese - C3H

300 g Tonno in olio di girasole - MBP

50 g Olive nere intere - U08

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

500 g Gnocchetti sardi

50 g Basilico

q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i gnocchetti al dente in abbondante acqua salata, scolarli e lasciarli raffreddare cospargendoli con Olio extravergine di oliva. Condire i gnocchetti con il Pesto alla genovese ed aggiustare di sale e pepe. Aggiungere il Tonno , le Olive nere denocciolate, i Filetti di Acciughe ed i pomodori Tutto Sole tagliati a julienne. Servire con qualche foglia di basilico fresco e un filo di Olio extravergine di oliva.

© 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)