

PENNE AL PESTO ROSSO, MOZZARELLINE, OLIVE DI CASTELVETRANO, DATTERINI GIALLI, ZUCCHINE E MAZZANCOLLE



Ingredienti Menù

100 g Penne Senza Glutine - 7040
20 g Èmazzancolle - MJ1
20 g Olive di Castelvetrano sfiziose - KO1
30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
50 g Pesto Rosso - X80X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

30 g Mozzarelline
30 g Zucchine a filetti
q.b. Basilico fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 1 persona

Cuocere le penne in abbondante acqua bollente salata. Scolare le penne al dente e farle raffreddare con un goccio d'olio extravergine di oliva. Mescolarle con gli altri ingredienti aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva. Servire e decorare con una foglia di basilico.