

PIPE ALLE MELANZANE



Ingredienti Menù

120 g Granpesto alla genovese in asettico - BY107
200 g. Pomodorina - CA1
300 g Gransalsa di melanzane - ZK1

Ingredienti

500 g. Pipe rigate
120 g. Mozzarella di bufala
q.b. Basilico fresco
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellaracani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le pipe rigate. Nel frattempo in una casseruola riscaldare la salsa di melanzane insieme alla Pomodorina; aggiungere un poco d'acqua di cottura della pasta e lasciar restringere. Scolare le pipe rigate e saltarle nel condimento preparato. A questo punto inserire il pesto alla genovese e la mozzarella tagliata a cubetti. Completare con una julienne di basilico fresco e servire immediatamente.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.