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 Pellacani

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 cubettini. Completare con una julienne di basilico fresco e servire immediatamente.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)