

TROFIE AL PISTACCHIO E PEPERONI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le trofie. Nel frattempo tagliare la mortadella a striscioline e farle saltare in padella con un filo d'olio, fino a renderle croccanti. Tagliare a listarelle anche i peperoni alla brace. In una casseruola diluire il pesto ai pistacchi con un mestolino d'acqua di cottura della pasta. A questo punto scolare le trofie e unirle al pesto ai pistacchi; aggiungere anche i peperoni e saltare sul fuoco per qualche minuto. Spolverizzare con il parmigiano reggiano. Trasferire la pasta nei piatti e completare con le striscioline di mortadella croccante e una spolverata di prezzemolo tritato

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta e Mortadella riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

200 g. Peperoni interi alla Brace - TT1
200 g. Pesto ai pistacchi - BX7
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Prezzemolo
q.b. Parmigiano reggiano
200 g. Mortadella
500 g. Trofie