TROFIE ALLA MEDITERRANEA



Ingredienti Menù

200 g Pesto ai pistacchi - BX7

250 g “Gli Arricciati” - XJ1X

60 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

Ingredienti

480 g Trofie

q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le trofie. Nel frattempo tagliare a listarelle i peperoni semidry. In una casseruola scaldare il pesto ai pistacchi diluendolo con un mestolino di acqua di cottura della pasta. A questo punto, scolare le trofie e saltarle nel condimento ai pistacchi; incorporare anche i peperoni e lasciar insaporire sul fuoco per qualche minuto. Spolverizzare con abbondante parmigiano grattugiato, quindi trasferire la pasta nei piatti e completare con prezzemolo tritato e un filo di grancrema al formaggio di Fossa.

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)