



ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE MENU' VEGETARIANO "DOLCE LIGURIA"

L'obiettivo è quello di farvi vivere una piacevole esperienza utilizzando ingredienti di ottima qualità provenienti da piccoli produttori italiani che ci mettono come noi e come voi passione in quello che facciamo!

Tempo di preparazione 20 min

Dosi per 2 persone:

- Schiacciate liguri artigianali 250gr
- Patè di olive taggiasche 200gr
- 250 gr di trofie artigianali
- 80gr di pesto genovese DOP
- Caporali artigianali 250gr

Per antipasto utilizzate le schiacciate che potrete condire con il patè di olive taggiasche.

Nel frattempo mettete a bollire l'acqua con una manciata di sale.

Bollite le trofie per 18-20min e prima di scolare conservate un bicchiere di acqua di cottura.

Scolate le trofie ma non troppo (non asciugate del tutto) e conditele con il pesto. Aggiungete un po' di acqua di cottura solo dopo averle condite e mescolate.

Servite subito!

Come dessert potete deliziarvi con i morbidi caporali...

Buon appetito

Visitate la nostra ***bottega e bistrot on-line*** su

www.chiu.eu

oppure venite a trovarci in

Via Vincenzo Monti 32 – 20123 Milano tel. 02.39400694