

PASTA ROTOLO MET MASCARPONE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Pesto van tomaat
1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 1 pastavel
- 250 g mascarpone
- 150 g gedroogde tomaatjes
- 25 g Bresc Pesto di basilico
- 25 g Bresc Pesto di pomodori
- basilicumcress
- balsamicostroop
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- 20 g pijnboompitjes
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook het pastavel al dente en spoel koud. Droog het tussen 2 lagen plastic folie. Bruneer ondertussen de pijnboompitjes. Hak de tomaatjes, vermeng ze met de pesto's en de mascarpone breng op smaak met peper en zout. Vul een spuitzak. Leg de pasta op plastic folie en strooi er peper en zout op. Spuit de crème op het pastavel en smeer dit gelijkmatig uit. Bestrooi met Parmezaanse kaas. Rol dit strak op, draai op spanning en bind de eindjes dicht. Leg koud. Snijd plakjes en serveer met de balsamicostroop, pijnboompitjes en cress.