

Penne al Verde

Πέννες

(με σάλτσα Βασιλικού & Ρόκας)

Υλικά (για 4 άτομα):

500	γρμ.	Penne “La Molisana”,
1	κουταλιά	Κρέμα Τυριών (Crema Ai Formaggi - MENU),
1	κουταλιά	Σάλτσα Βασιλικού (Pesto Genovese – MENU),
1	κουταλιά	Σάλτσα Ρόκας (Salsa Rucola – MENU),
1	κουταλιά	Ζωμός Κρέατος (Superbrodo Casamia – MENU),
¼	lt.	Κρέμα Γάλακτος, Παρμεζάνα (τριμμένη),

Ετοιμασία:

Ετοιμάζουμε τις Πέννες (al Dente).

Αραιώνουμε την κρέμα Τυριών, με την Κρέμα Γάλακτος και τον Ζωμό Κρέατος.

“Σαλτάρουμε” τις πέννες στην σάλτσα που ετοιμάσαμε και ανακατεύουμε συνέχεια, μέχρι η σάλτσα αυτή να απορροφηθεί σχεδόν όλη από τις πέννες.

Κατεβάζουμε από την φωτιά και ρίχνουμε την σάλτσα ρόκας και την σάλτσα βασιλικού.

Τα ανακατεύουμε ζεσταίνοντάς τα σε “μπαιν μαρί”.

Τα σερβίρουμε πολύ ζεστά, γαρνίροντας με τριμμένη Παρμεζάνα.