



Farfalle met pesto en grana padano



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram farfalle (Boni)
1 bakje kerstomaten
1 potje paprika (gegrild)
1 potje artisjokharten
1 potje groene pesto (Boni)
50 gram grana padano (gemalen)
1 zak rucola

Bereidingswijze

- 1.** Kook de farfalle beetgaar en giet af.
- 2.** Halveer de kerstomaatjes en snijd de gegrilde paprika in dunne reepjes. Laat de artisjokharten uitlekken en snij in 4.
- 3.** Meng de pasta met de pesto, tomaatjes, gegrilde paprika en artisjok.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Zet in de koelkast. Haal 1 uur voor serveren uit de koelkast.
- 6.** Rasp de kaas.
- 7.** Meng de rucola door de salade en strooi de kaas erover.