Rotolo de pâtes au mascarpone



Ingrédients

10

- 1 feuille de pâte
- 250 g de mascarpone
- 150 g de tomates séchées
- 25 g de pesto di basilico Bresc
- 25 g de pesto di pomodori Bresc
- cresson basilic
- sirop balsamique
- 100 g de parmesan râpé
- 20 g de pignons de pin
- poivre et sel

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto de tomate 1000g

Méthode de préparation

Faire cuire la feuille de pâte al dente et rincer sous l'eau froide. La sécher entre 2 couches de film plastique. Faire griller entre-temps les pignons de pin. Hacher les tomates, les mélanger avec les pestos et le mascarpone. Saler et poivrer. Remplir une poche à douille. Disposer la pâte sur le film plastique et saupoudrer de sel et poivre. Pulvériser de la crème sur la feuille de pâte et la tartiner régulièrement. Saupoudrer de parmesan. Rouler fermement, bien serrer et fermer les extémités. Réserver au froid. Couper des tranches et servir avec le sirop balsamique, des pignons de pin et du cresson.