Pesto Gnudi met Bresc Pesto Basilico, Tomatensaus en Caponata



Ingrediënten

10

400 g Bresc Caponata
425 g ricotta
212,5 g fijngeraspte parmezaan
125 g bloem
75 g Bresc pesto Basilico
50 g geraspte pecorino
3,5 ei

Saus:
1,25 kg rijpe tomaten
1,25 ui
100 g Bresc strattu
2,5 t knoflook
1,25 blokje groentenbouillon

Gebruikte bresc producten



Bresc Pesto van basilicum 1000g

Bereidingswijze

Meng de ricotta met de pesto, het ei en de Parmezaanse kaas tot een glad mengsel. Schep de bloem erdoor en voeg extra bloem toe als het mengsel te nat is. Strooi griesmeel op een bakplaat. Vul een spuitzak met het ricottamengsel en knip een opening van 1,5 cm. Spuit lange repen van het mengsel en bestrooi deze met griesmeel. Dek de bakplaat af met vershoudfolie en bewaar de gnudi één nacht in de koeling. Haal de bakplaat uit de koeling en laat de gnudi op kamertemperatuur komen. Snijd ze in stukken van 2 cm. Breng water aan de kook met wat zout en laat de gnudi met een schuimspaan in het water glijden. Zodra ze boven komen drijven, zijn ze gaar. Fruit de ui en knoflook aan, voeg de tomaten, strattu en een bouillonblokje toe en laat alles 10 minuten zachtjes pruttelen. Pureer de saus vervolgens glad met een staafmixer. Plaats de caponata in een ring op het bord, schenk de saus eromheen en leg de gare gnudi op de caponata. Bestrooi het geheel met pecorino.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000