BIGOLI CON FRIGGIONE E GRANCREMA DI PARMIGIANO

Menù Ingredients

250 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

600 g Friggione alla Bolognese - K91X

90 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Ingredients

720 g Bigoli al torchio freschi

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Cuocere i bigoli in acqua bollente salata. In una padella scaldare a fuoco vivace Èragùbianco per pochi minuti. Aggiungere il Friggione leggermente pestato a coltello. Scolare i bigoli e saltarli nel condimento. Impiattare e ultimare con la Grancrema al Parmigiano Reggiano servita a filo.

Gluten Free Method

Sostituendo la pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)