

GARGANELLI CON ASPARAGI E PORCINI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i garganelli. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'olio extravergine di oliva e rosolarvi la cipolla tritata fino a farla imbiondire. Aggiungere la Gransalsa di punte di asparagi, i Porcini trifolati e la crema ai formaggi, allungando il condimento con un mestolo d'acqua di cottura. Scolare i garganelli e saltarli nel sugo preparato. Completare con abbondante Parmigiano grattugiato e una spolverata di prezzemolo tritato.

Menù Ingredients

200 g Porcini a fette trifolati - GG1X
250 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107
80 g Crema ai formaggi - EF1

Ingredients

q.b. Parmigiano reggiano
q.b. Prezzemolo tritato
30 g Cipolla
450 g Garganelli