GNOCCHETTI CON ZUCCHINE, PANCETTA E PINOLI

Menù Ingredients

25 g Olio extravergine di oliva - EK5

550 g Gransalsa di zucchine - BZ1

900 g Chicche di patate - RE1

Ingredients

120 g Pancetta

30 g Vino bianco

60 g Parmigiano Reggiano

30 g Pinoli

30 g Scalogno

q.b. Sale e Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Method

Per 6 persone

In una padella antiaderente tostare i pinoli sul fuoco. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente le Chicche di patate. In una casseruola rosolare nell'Olio extravergine di oliva lo scalogno tritato e la pancetta tagliata a julienne; eliminare l'eventuale Olio in eccesso e sfumare con il vino bianco. A questo punto incorporare la Gransalsa di zucchine diluendo con un poco dell'acqua di cottura delle Chicche. Scolare gli gnocchi e saltarli nel condimento preparato insieme ad abbondante Parmigiano grattugiato. Completare con i pinoli tostati, una macinata di pepe e altro Parmigiano grattugiato.

© 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)