TAGLIATELLE ALLA SALSA DI RADICCHIO E ZUCCA



Menù Ingredients

300 g Crema di zucca - EC0K

330 g Radicchio rosso alla griglia - TF1X

Ingredients

q.b. Sale e Pepe

250 g Tagliatelle

50 g Burro

q.b. Cipolla

q.b. Salvia

50 ml Panna

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

A fuoco lento rosolare la cipolla nel burro. Tritare finemente il Radicchio rosso alla griglia. Unire la Crema di zucca nella casseruola e mescolare bene unendo la salvia, il pepe e il sale. Lasciar cuocere per 10 minuti fino a raggiungere la giusta densità. Scolare la pasta al dente e condirla con la salsa.

© 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)