

TAGLIATELLE ALLA SALSA DI RADICCHIO E ZUCCA



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 Ingredients

300 g Crema di zucca - ECOK

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