FETTUCCINE CON CACAO, TRUFA, ALTRAMUCES Y CASTAÑAS A LA MIEL DE ACACIA



Ingredientes Menù

25 g Crema tartufata(Crema con trufa) - E52

30 g Castagne al miele di acacia (Castañas a la miel de acacia) - AV1X

al gusto Olio extravergine di oliva «Classico» (Aceite de oliva virgen extra «Clásico») - EK0X

Ingredientes

Semillas

Mejorana

Ajo

5 g Chalotas

1 loncha de jamón crujiente

15 g Mantequilla

20 g Altramuces

80 g Fettuccine al cacao

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Para 1 persona

En abundante agua con sal, cocer los fettuccine hasta que estén al dente. Mientras tanto, derrita la mantequilla en una sartén y fría el diente de ajo, la chalota y la mejorana. A continuación, añadir las castañas, los altramuces, la nata con trufa y una cucharada de agua de cocción. Escurre la pasta y mézclala en una sartén con la salsa preparada. Condimentar con sal y pimienta. Servimos los fettuccine, decoramos con lonchas de jamón crujientes, Semillas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)