

## GARGANELLI AI CARCIOFI



### Ingredientes Menù

1 Rustichello - HS8  
80 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

### Ingredientes

q.b. Maggiorana  
q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato  
80 g Garganelli

**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

In abbondante acqua salata cuocere al dente i garganelli. A cottura ultimata scolare la pasta e farla saltare in una casseruola insieme alla Gransalsa di cuori di carciofo. Aggiungere anche il Parmigiano grattugiato e mantecare. Impiattare decorando con un carciofo Rustichello aperto a rosa. Completare con un ciuffo di maggiorana o, in alternativa, con qualche foglia di basilico o di menta.