TORTILLA DE PASTA CON BOLETUS

Ingredientes Menù

100 g Funghi porcini “boschetto” a fette trifolati - G61

120 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

30 g Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

sal y pimienta

perejil fresco

100 g jamón cocido cortado en lonchas

100 g queso parmesano rallado

6 huevos

300 g espaguetis cocidos al dente

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

En un bol, batir los huevos con sal, pimienta, perejil y queso parmesano rallado. Cocer los espaguetis al dente, aliñarlos con aceite de oliva virgen extra y, una vez que se hayan enfriado un poco, echarlos en el huevo que se ha condimentado antes. Calentar una sartén de 28/30 cm de diámetro con dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra y, cuando esté caliente, echar la mitad de los espaguetis aliñados, dejarlos en el fondo de la sartén y añadir el queso Bruschetta... Mía, las lonchas de jamón cocido y los boletus bien escurridos de aceite. Cubrir con los espaguetis restantes. Cocer a fuego lento cubriendo con una tapa. Controlar después de diez minutos. La tortilla se puede girar cuando se forma una corteza en la parte inferior. Seguir cocinando a fuego lento sin tapa para que la tortilla se mantenga crujiente. Cuando esté cocida, pasarla a una fuente. La tortilla de pasta se puede comer caliente o fría

© 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)