CHITARRE CON PEPERONI E ZAFFERANO

Ingrédients Menù

30 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

500 g Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1

70 g Crema ai formaggi - EF1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

q.b. Scalogno

q.b. Paprica

q.b. Parmigiano Reggiano

500 g Spaghetti alla chitarra*

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Preparare il Brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti alla chitarra. Nel frattempo in una casseruola rosolare l’aglio e lo scalogno tritati insieme a un filo d’Olio extravergine di oliva, quindi aggiungere la Salsa arlecchino ai peperoni, la Crema ai formaggi e un poco di Brodo caldo. Lasciar amalgamare sul fuoco, quindi inserire il Preparato allo Zafferano e la paprica. Aggiustare di sale e pepe. Scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato, regolando eventualmente la consistenza con un poco di Brodo. Prima di servire, spolverare con Parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato.

Préparation sans gluten

*Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)