

## CŒURS DE PÂTE À LA TOMATE AVEC CHICORÉE ET SCAMORZA



### Ingédients Menù

100 g légèrement hachée Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81  
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de Scamorza fumée) - E91  
Doppio concentrato di pomodoro (Double concentré de tomate) - UU1

### Ingédients

150 g ricotta  
30 g parmesan râpé  
20 g chapelure (quantité indicative)  
sel - poivre

Chef: Gianluca Galliera

### Préparation

Mélangez les ingrédients pour former la garniture des pâtes fraîches.

Pâte avec double concentré de tomate

- 300 g de farine de type 00
- 2 œufs entiers
- 50 g de Doppio concentrato di pomodoro Menù (Double concentré de tomate) (réf. UU1)