

CŒURS DE PÂTE À LA TOMATE AVEC CHICORÉE ET SCAMORZA



Ingrédients 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

Ingrédients

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)