CŒURS DE PÂTE À LA TOMATE AVEC CHICORÉE ET SCAMORZA



Chef: Gianluca Galliera

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

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)

© 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)