FUSILLI ALL'AMATRICIANA CON DATTERINO GIALLO



Ingrédients Menù

300 g Datterini gialli interi in succo - XM1X
90 g Grancrema di Pecorino - KG1
9 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

500 g Fusilli
9 fette Pancetta stagionata
q.b. Vino bianco
60 g Parmigiano Reggiano
1 Cipolla dorata
q.b. Peperoncino
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 6 persone
In abbondante acqua salata cuocere al dente i fusilli. In una padella rosolare la cipolla tritata insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva; aggiungere la pancetta e il Guanciale tagliati a listarelle sottili, quindi sfumare con il vino bianco e aggiustare di sale e pepe. Incorporare infine i Datterini gialli frullati ed un pò di peperoncino a piacere. Scolare i fusilli e saltarli nel condimento preparato, inserendo la Grancrema di Pecorino e il Parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

© 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)