GARGANELLI AI CARCIOFI



Chef: Monica Copetti

Ingrédients Menù

1 "Rustichello" carciofi alla rustica in olio di semi di girasole - HS8

80 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Ingrédients

q.b. Maggiorana

q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato

80 g Garganelli

Préparation

In abbondante acqua salata cuocere al dente i garganelli. A cottura ultimata scolare la pasta e farla saltare in una casseruola insieme alla Gransalsa di cuori di carciofo. Aggiungere anche il Parmigiano grattugiato e mantecare. Impiattare decorando con un carciofo Rustichello aperto a rosa. Completare con un ciuffo di maggiorana o, in alternativa, con qualche foglia di basilico o di menta.

© 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)