GNOCCHETTI AUX COURGETTES, LARD ET PIGNONS DE PIN



Ingrédients Menù

25 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
550 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa de courgettes) - BZ1
900 g Chicche di patate (Chicche de pommes de terre) - RE1

Ingrédients

120 g Lard
30 g Vin blanc
60 g Parmesan
30 g Pignons de pin
30 g échalote
Sel et poivre

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 6 personnes

Dans une poêle antiadhésive, faire griller les pignons sur le feu. Pendant ce temps, faire cuire les Chicche de pommes de terre al dente dans une grande quantité d'eau salée. Dans une casserole, faire revenir l'échalote hachée et le lard coupé en julienne dans l'huile d'olive extra vierge ; éliminer l'excès d'huile et déglacer avec le vin blanc. Incorporer ensuite la Gransalsa de courgettes en la diluant avec un peu d'eau de cuisson des Chicche. Égoutter les gnocchi et les mélanger à la sauce préparée avec beaucoup de parmesan râpé. Compléter avec des pignons grillés, un peu de poivre et encore du parmesan râpé.

© 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)