

MACCHERONI AL PETTINE AVEC RAGOÛT DE SANGLIER



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 personne

Dans une grande quantité d'eau salée, faire cuire les maccheroni al dente. Dans une poêle avec un peu d'huile, faire revenir le Soffritto de légumes frais. Ajouter la sauce ragù de sanglier et le laisser prendre du goût sur le feu. Ajouter ensuite la Pomodorina et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes, en assaisonnant avec un peu de romarin. Égoutter les maccheroni et les mélanger à la sauce préparée avec un peu de parmesan. Décorez avec une feuille de laurier et le jambon grillé et émietté.

Ingrédients Menù

10 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche (« Soffritto » de légumes frais, prêt à l'emploi) - B10K

45 g. Pomodorina - CA1

60 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG(Sauce ragù de sanglier au Barolo DOCG) - SE0K

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

1 Laurier

120 g Maccheronis al pettine frais

Parmesan râpé

Romarin

Jambon cru