PACCHERI CON DORATI,MELANZANE E MANCHEGO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

20 g. Olio extravergine di oliva - EK5

30 g. Dorati - TN1

60 g. Melanzane alla griglia - TE1

N°1 Filetti di Acciughe - MPH

q.s. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingrédients

80 g. Paccheri

1 spicchio Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Crescioni per guarnizione

q.b. Olio al basilico

15 g. Manchego

Préparation

Cuociamo i paccheri in in abbondante acqua salata. Nel frattempo scoliamo le melanzane alla griglia, metà le frulliamo e l'altra meta la tagliamo a cubetti. In una padella scaldiamo un filo d'olio con uno spicchio d'aglio in camicia, un'acciuga, il prezzemolo, la crema di melanzane, i cubetti di melanzane e i pomodorini Dorati. Mescoliamo il tutto e aggiungiamo un mestolino di acqua di cottura della pasta. Scoliamo la pasta al dente e la saltiamo con la salsa precedentemente preparata. Impiattiamo guarnendo con scaglie di formaggio Manchego, fili di peperoncino , qualche fogliolina di crescione e un filo d'olio al basilico

© 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)