PACCHERI CON GALLINELLA DI MARE, MANDORLE E BORRAGINE



Ingrédients Menù

10 g Fumetto di Pesce - BP0
180 g Salsabionda - C67
90 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe
q.b. Mandorle a filetti
50 g Scalogno
q.b. Pomodorini pachino
1 bicchiere Vino bianco
240 g Borraggine
500 g Filetti di gallinella di mare
600 g Paccheri

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 persone
Preparare il Fumetto versando il prodotto Menù in 300 ml. d'acqua portata a ebollizione. Contemporaneamente cuocere al dente i paccheri in abbondante acqua salata. Nel frattempo mondare e lavare la borragine, quindi sbollentarla e di seguito raffreddarla in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore verde brillante; infine sminuzzarla grossolanamente. A questo punto in una casseruola scaldare l'Olio extravergine e rosolare lo scalogno tritato; aggiungere la gallinella precedentemente tagliata a cubetti, sfumare con il vino bianco, il Fumetto di pesce e la borragine. A cottura ultimata incorporare anche la Salsa alle mandorle. Scolare i paccheri e farli insaporire nel sugo preparato; trasferire la pasta nei piatti e completare con con filetti di mandorle e spicchi di pomodorini pachino.

© 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)