PACCHERI "MILLENIAL PINK"



Ingrédients Menù

150 g. Ècremaiformaggi (Crème aux fromages) - EFQX
450 g. (150 g. tagliate a cubetti e 300 g. macinate a crema) Rape rosse a fette (Betteraves rouges en tranches) - VH3
60 g. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

540 g Pâtes Paccheri
120 g Lard
30 g Amandes effilées
60 g échalote
Romarin

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 6 personnes

Faire cuire les paccheri dans une grande quantité d'eau salée. Faire revenir l'échalote hachée avec un peu d'huile dans une poêle. Ajouter les betteraves coupés en dés, les betteraves moulues à la crème et la crème aux fromages. Délayer le tout avec un peu d'eau de cuisson. Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter et les mélanger à la sauce préparée. Décorez avec les lardons grillés, les amandes grillées et un brin de romarin.

© 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)