SEDANINI CON PECORINO E ZUCCHINE



Ingrédients Menù

100 g Grancrema di Pecorino - KG1

360 g Gransalsa di zucchine - BZ1

q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingrédients

500 gr Sedanini

q.b. Aglio fresco

q.b. Prezzemolo fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i sedanini. Nel frattempo in una casseruola riscaldare un poco d'olio extravergine e farvi rosolare l'aglio tritato; aggiungere la Gransalsa di zucchine, la Grancrema di pecorino e lo zafferano. Scolare i sedanini e saltarli sul fuoco insieme al condimento preparato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.

Préparation sans gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)