SPAGHETTI QUADRATI AVEC SAUCE 'NDUJA ET GRANCREMA DE GORGONZOLA D.O.P.



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de Gorgonzola D.O.P.) - KF1X
60 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

80 g Spaghetti quadrati
10 g Oignon de Tropea
30 g Crème fraîche
Pain grillé à l'ail et au persil
Chili
Poireaux frits

Préparation

Nous faisons cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée.
On ajoute une goutte d'huile dans une poêle
et l'oignon de Tropea en tranches
Maintenant nous faisons revenir l'oignon
Une fois qu'il est fané, ajoutez la sauce 'Nduja de Calabre.
On ajoute une goutte d'eau de cuisson
On fait chauffer pendant quelques minutes.
On égoutte les pâtes
Et nous allons le sauter
On réchauffe la Grancrema de Gorgonzola D.O.P
avec un peu de crème fraîche.
Au centre de l'assiette, on ajoute la crème de Gorgonzola
On place le coupe-pâte
et on ajoute les spaghettis
on enlève le coupe-pâte
on ajoute du pain grillé aromatisé à l'ail et au persil
on met le chili frit et on termine avec des poireaux frits.
Le plat est prêt

© 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)