

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 spaghetti 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 spaghetti

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