TAGLIATELLE AI PORCINI IN CREMA DI ZUCCA



Ingrédients Menù

100 g. Crema di zucca - EC0K

500 g. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingrédients

q.b. Sale

q.b. Prezzemolo

50 g. Burro

100 g. Speck

400 g. Tagliatelle all'uovo fresche

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone.

In una padella antiaderente rosolare lo speck tagliato a listarelle. In abbondante acqua salata cuocere poi al dente le tagliatelle fresche all'uovo. Nel frattempo in una casseruola riscaldare i porcini in asettico con un poco d'acqua di cottura della pasta. Contemporaneamente intiepidire sul fuoco la crema alla zucca insieme a tre noci di burro; insaporire con il Gran Cuoco granulare, quindi diluire con un mestolino d'acqua di cottura della pasta, emulsionando con un mixer a immersione. A questo punto scolare le tagliatelle e saltarle nel condimento ai funghi, aromatizzando con prezzemolo tritato. Distribuire a specchio nei piatti la crema alla zucca e accomodarvi al centro le tagliatelle. Completare con listarelle croccanti di speck e una spolverata di prezzemolo tritato.

© 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)