

TAGLIATELLE ALLA SALSA DI RADICCHIO E ZUCCA



Ingrédients Menù

300 g Crema di zucca - ECOK
330 g Radicchio rosso alla griglia - TF1X

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe
250 g Tagliatelle
50 g Burro
q.b. Cipolla
q.b. Salvia
50 ml Panna

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

A fuoco lento rosolare la cipolla nel burro. Tritare finemente il Radicchio rosso alla griglia. Unire la Crema di zucca nella casseruola e mescolare bene unendo la salvia, il pepe e il sale. Lasciar cuocere per 10 minuti fino a raggiungere la giusta densità. Scolare la pasta al dente e condirla con la salsa.