

CHITARRE CON PEPERONI E ZAFFERANO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il Brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti alla chitarra. Nel frattempo in una casseruola rosolare l'aglio e lo scalogno tritati insieme a un filo d'Olio extravergine di oliva, quindi aggiungere la Salsa arlecchino ai peperoni, la Crema ai formaggi e un poco di Brodo caldo. Lasciar amalgamare sul fuoco, quindi inserire il Preparato allo Zafferano e la paprica. Aggiustare di sale e pepe. Scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato, regolando eventualmente la consistenza con un poco di Brodo. Prima di servire, spolverare con Parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine

*Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

30 g Preparato in polvere allo zafferano - B90
500 g Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1
70 g Crema ai formaggi - EF1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio
q.b. Scalogno
q.b. Paprica
q.b. Parmigiano Reggiano
500 g Spaghetti alla chitarra*