CONCHIGLIE CON PROSCIUTTO DI CINGHIALE E ZAFFERANO



Ingredienti Menù

170 g Prosciutto di Cinghiale - 2E9

30 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Erba cipollina

q.b. Scalogno

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Burro

330 ml Panna fresca

500 g Conchiglie*

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le conchiglie. Nel frattempo in una casseruola sciogliere una noce di burro insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi insaporire lo scalogno tagliato a fettine. Aggiungere la panna, il Preparato allo zafferano e portare ad ebollizione. A questo punto incorporare il Prosciutto di Cinghiale precedentemente tagliato a julienne e mantenere sul fuoco. Scolare le conchiglie e farle saltare nel condimento preparato. Completare spolverando con Parmigiano grattugiato ed erba cipollina tritata. Servire immediatamente.

Procedimento senza glutine

*Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)