

CUORI DI PASTA AL POMODORO CON RADICCHIO E SCAMORZA



Ingredienti Menù

100 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
50 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91
per colorare l'impasto Doppio concentrato di pomodoro - UU1

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
150 g Ricotta
20 g Pane grattugiato
30 g Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Amalgamare gli ingredienti per comporre il ripieno della pasta fresca.

SUGGERIMENTI PER PREPARARE LA PASTA COLORATA CON PRODOTTI MENU

Per la pasta con CONCENTRATO DI POMODORO:

- 300 g di farina 00
- 2 uova intere
- 50 g di Doppio concentrato di pomodoro Menù (cod. UU1)