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 MENÙ

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)

© 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)