FETTUCCINE AL CACAO CON TARTUFO, LUPINI E CASTAGNE ALL'ACACIA



Ingredienti Menù

150 g Crema tartufata - E52

180 g Castagne al miele di acacia - AV1X

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

Ingredienti

q.b. Germogli

q.b. Maggiorana

1 spicchio Aglio

30 g Scalogno

6 fette Speck croccante

90 g Burro

120 g Lupini

480 g Fettuccine al cacao

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le fettuccine. Nel frattempo in una padella sciogliere il burro e far soffriggere lo spicchio d'aglio, lo scalogno e la maggiorana. Aggiungere le Castagne al miele di acacia, i lupini e la Crema con tartufo, allungando con un cucchiaio di acqua di cottura. Scolare la pasta e la saltarla in padella con il condimento preparato. , aggiustando di sale e pepe. Impiattare le fettuccine e guarnire con speck croccante, germogli e un filo d'Olio extravergine di oliva.

© 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)