FUSILLI ALL'AMATRICIANA CON DATTERINO GIALLO



Ingredienti Menù

300 g Datterini gialli interi in succo - XM1X

90 g Grancrema di Pecorino - KG1

9 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Fusilli

9 fette Pancetta stagionata

q.b. Vino bianco

60 g Parmigiano Reggiano

1 Cipolla dorata

q.b. Peperoncino

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i fusilli. In una padella rosolare la cipolla tritata insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva; aggiungere la pancetta e il Guanciale tagliati a listarelle sottili, quindi sfumare con il vino bianco e aggiustare di sale e pepe. Incorporare infine i Datterini gialli frullati ed un pò di peperoncino a piacere. Scolare i fusilli e saltarli nel condimento preparato, inserendo la Grancrema di Pecorino e il Parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato.

© 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)