

## FUSILLI CON SCAMORZA E GUANCIALE AL PROFUMO DI SALVIA



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i fusilli. Nel frattempo preparare la Besciamella stemperando il prodotto Menù in acqua secondo le dosi riportate sulla confezione e portare ad ebollizione. Miscelare alla Besciamella ancora calda la Grancrema di Scamorza e la Crema di salvia. Scolare la pasta e mantecarla con il condimento preparato, quindi trasferire i fusilli in una pirofila. Aggiungere i pomodorini e il Guanciale tagliato a listarelle, quindi infornare a 180°C per 15 minuti.

### Ingredienti Menù

300 g Preparato in polvere per besciamella - P41  
60 g Crema di salvia - KT7  
60 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91  
6 fette Guanciale cotto affumicato - 2T9

### Ingredienti

12 Pomodori freschi  
480 g Fusilli