FUSILLI CON SCAMORZA E GUANCIALE AL PROFUMO DI SALVIA



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

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.

© 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)