FUSILLI IN SALSA DI PEPERONI



Ingredienti Menù

500 g Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1

Ingredienti

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Sale e Pepe

q.b. Prezzemolo tritato

500 g Fusilli

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere i fusilli al dente. Nel frattempo in una casseruola scaldare la Salsa Arlecchino con un goccio d'acqua di cottura e lasciarla amalgamare sul fuoco. Aggiustare di sale e pepe. Scolare i fusilli e saltarli nel condimento preparato. Prima di servire, spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato e 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)