

GARGANELLI AL CINGHIALE



Ingredienti Menù

270 g. Pomodorina - CA0K
330 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K
480 g. Garganelli - PZ1
60 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 Rametto Rosmarino
q.b. Parmigiano reggiano
q.b. Prosciutto crudo (per decorazione)
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i garganelli . In una padella con un filo d'olio far rosolare il soffritto pronto. Aggiungere il ragù di cinghiale e fare insaporire sul fuoco. A questo punto unire la pomodorina continuando la cottura per alcuni minuti, aromatizzando con un pò di rosmarino. Scolare i garganelli e farli saltare nel condimento preparato con un pò di parmigiano reggiano. Decorare con un ciuffo di rosmarino, una fetta di prosciutto crudo tostato e un pizzico di prezzemolo.