GARGANELLI CON ASPARAGI E PORCINI



Ingredienti Menù

200 g Porcini a fette trifolati - GG1X

250 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107

80 g Crema ai formaggi - EF1

Ingredienti

q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Prezzemolo tritato

30 g Cipolla

450 g Garganelli

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i garganelli. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'olio extravergine di oliva e rosolarvi la cipolla tritata fino a farla imbiondire. Aggiungere la Gransalsa di punte di asparagi, i Porcini trifolati e la crema ai formaggi, allungando il condimento con un mestolo d'acqua di cottura. Scolare i garganelli e saltarli nel sugo preparato. Completare con abbondante Parmigiano grattugiato e 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)