

## GARGANELLI CON ASPARAGI E PORCINI



**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.

### 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