

GARGANELLI DORATI CON CARCIOFI



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i garganelli. Nel frattempo in una casseruola scaldare la crema ai formaggi insieme alla gransalsa di carciofi; incorporare la pancetta a listarelle, i pomodorini Dorati e cuocere diluendo con un poco dell'acqua di cottura della pasta. Scolare i garganelli e saltarli insieme al condimento preparato. Completare con prezzemolo tritato e una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

100 g. Crema ai formaggi - EF1
100 g. Dorati - TN1
300 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Prezzemolo fresco
q.b. Parmigiano reggiano
100 g Pancetta
500 g Garganelli