GARGANELLI DORATI CON CARCIOFI



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

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.

© 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)