GNOCCHETTI CON ZUCCHINE, PANCETTA E PINOLI



Ingredienti Menù

25 g Olio extravergine di oliva - EK5
550 g Gransalsa di zucchine - BZ1
900 g Chicche di patate - RE1

Ingredienti

120 g Pancetta
30 g Vino bianco
60 g Parmigiano Reggiano
30 g Pinoli
30 g Scalogno
q.b. Sale e Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
In una padella antiaderente tostare i pinoli sul fuoco. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente le Chicche di patate. In una casseruola rosolare nell'Olio extravergine di oliva lo scalogno tritato e la pancetta tagliata a julienne; eliminare l'eventuale Olio in eccesso e sfumare con il vino bianco. A questo punto incorporare la Gransalsa di zucchine diluendo con un poco dell'acqua di cottura delle Chicche. Scolare gli gnocchi e saltarli nel condimento preparato insieme ad abbondante Parmigiano grattugiato. Completare con i pinoli tostati, una macinata di pepe e altro Parmigiano grattugiato.

© 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)