GNOCCHETTI DI RAPA ROSSA CON SOLEGGIATI, ASPARAGI E CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA



Ingredienti Menù

30 g. Soleggiati - TX1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

200 g. Gnocchetti di rape rosse

30 g. Burro

15 g. Scalogno

45 g. Aspargi

q.b. Erb Cipollina

15 g. Caprino

q.b. Sale & Pepe

q.b. Crescioni, per guarnizione

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Prepariamo gli asparagi lavandoli, tagliamo le punte e usando il pelapatate facciamo delle striscioline con il gambo. Prendiamo il formaggio caprino e lo frulliamo aggiungendo dell'erba cipollina tritata, sale, pepe e lo mettiamo in un sac à poche. In una padella scaldiamo il burro e facciamo appassire lo scalogno precedentemente tagliato a julienne, aggiungiamo le punte di asparagi, i pomodori Soleggiati e un mestolino di acqua. Cuociamo gli gnocchi in abbondante acqua salata. Appena vengono a galla li scoliamo e li saltiamo con la salsa preparata e una noce di burro. Impiattiamo gli gnocchi al centro del piatto, guarniamo con qualche ciuffetto di caprino all'erba cipollina, le striscioline di asparagi, qualche fogliolina di crescione e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

© 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)