GNOCCHETTI SARDI SPEZIATI



Ingredienti Menù

6 fette Lardo Patanegra - 2B9
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

500 g Gnocchetti sardi
q.b. Pcorino Romano
q.b. Sale e Pepe
q.b. Scalogno
q.b. Salvia
q.b. Rosmarino
q.b. Timo
q.b. Peperoncino
q.b. Prezzemolo

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone
Tritare insieme le foglioline del rosmarino, la salvia, il timo, il peperoncino piccante, il prezzemolo e lo spicchio d'aglio. Tritare a parte anche lo scalogno e poi farlo appassire in casseruola in abbondante olio d'oliva. Nel frattempo cuocere i gnocchetti in acqua salata con il sale alle erbe. A cottura ultimata, scolare la pasta e saltarla brevemente nel soffritto di scalogno a cui verrà aggiunto il trito d'erbe preparato e un pizzico d'erba cipollina. Aggiustare di sale e spolverizzare con pecorino romano grattugiato. Distribuire gli gnocchetti nei piatti e guarnire con una fetta di lardo toscano sistemata a rosa che si scioglierà a contatto con il calore della pasta. Completare con una generosa macinata di pepe nero.

© 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)