LINGUINE RUSTICHE CON FUNGHI, SALSICCIA E PROFUMO DI TIMO



Ingredienti Menù

20 g Ècremaiformaggi - EFQX

40 g Solofungo Poker Natura - FVP

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Tutto Sole - UA1

Ingredienti

q.b. Sale e pepe

80 g Linguine

50 g Salsiccia

q.b. Aglio

q.b. Timo

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

q.b. Cavolo nero, fritto

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona

In abbondante acqua salata cuocere al dente le linguine. Nel frattempo in una padella scaldiamo l'olio e facciamo soffriggere lo spicchio d'aglio e il timo, aggiungiamo la salsiccia e facciamo rosolare. Dopo un paio di minuti aggiungiamo il poker di funghi, la crema di formaggi e un cucchiaio di acqua di cottura. Scoliamo la pasta e la saltiamo in padella con la salsa preparata. Aggiustiamo di sale e pepe. Impiattiamo le linguine e guarniamo il piatto con cubetti di Tuttosole,cavolo fritto e le scaglie di Parmigiano Reggiano.

© 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)