MACCHERONI AL PETTINE CON RAGU' DI CINGHIALE



Ingredienti Menù

10 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
45 g. Pomodorina - CA1
60 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 Alloro
120 g. Maccheroni al pettine freschi
q.b. Parmigiano reggiano grattugiato
q.b. Rosmarino
q.b. Prosciutto crudo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona
In abbondante acqua salata cuocere al dente i maccheroni al pettine. In una padella con un filo d'olio fare rosolare il soffritto pronto. Aggiungere il ragù di cinghiale e lasciarlo insaporire sul fuoco. A questo punto aggiungere la Pomodorina continuando la cottura per alcuni minuti, aromatizzando con un po' di rosmarino. Scolare i maccheroni al pettine e farli saltare nel condimento preparato con un po' di Parmigiano Reggiano. Decorare con una foglia di alloro e il prosciutto crudo tostato e sbriciolato.

© 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)