NIDI DI SPAGHETTI TOSTATI CON RUOTINE DI POMODORI E GUANCIALE



Ingredienti Menù

180 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

300 g. Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X

q.s. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

q.s. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g Spaghetti ruvidi

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti, quindi scolarli, condirli con un filo d'olio extravergine e lasciarli raffreddare in una ciotola. Nel frattempo rivestire una teglia con carta forno e accomodarvi sopra nidi di spaghetti ottenuti arrotolando la pasta con l'aiuto di una forchetta e di un mestolo. Gratinare in forno a 180° per circa quindici minuti, poi, quando risulteranno leggermente dorati, sfornare i nidi. A questo punto accomodare su di un piatto un nido e sistemarvi sulla parte superiore tre ruotine di pomodoro e una fettina di guanciale; ricoprire con un altro nido, ripetere la successione degli ingredienti e completare con un terzo nido di spaghetti in modo da formare tre strati. Dorare i nidi di pasta in forno per dieci minuti, quindi trasferirli nei piatti e salsarli con la Grancrema di formaggio di fossa precedentemente riscaldata.

© 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)