PACCHERI AI PORCINI, PESTO E POMODORI CONCASSÉ



Ingredienti Menù

200 g Pesto alla genovese - C3H

400 g. Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

60 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

300 g. Pomodori Ramati

q.s. Sale

600 g Paccheri

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola portare a ebollizione dell'acqua e immergervi per circa dieci secondi i pomodori ramati precedentemente incisi sul dorso, poi raffreddarli in acqua ghiacciata. Pelare e svuotare i pomodori dai loro semi, quindi tagliarli a concassé. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente i paccheri. In una padella con l'olio extravergine di oliva riscaldare i porcini diluendo con un poco di acqua di cottura della pasta. Scolare i paccheri e saltarli nel condimento ai funghi inserendo anche il pesto alla genovese. Completare aggiungendo la concassé di pomodori e servire.

© 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)