PACCHERI CON CREMA DI PORRO, TARTUFO E CAPESANTE



Ingredienti Menù

15 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

20 g. Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

40 g. Gransalsa di Porro - BI1

6 fette Carpaccio di tartufo - P69

Ingredienti

50 ml. Panna

N°3 Capesante

q.b. Sale

q.b. Pepe Bianco

15 g. Burro

80 g. Paccheri

q.b. Maggiorana

20 ml. Vino bianco

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona

In una pentola con abbondate acqua salata, cuocere i paccheri al dente. In una padella scaldare il burro con l'olio e fare rosolare le capesante con un rametto di maggiorana. Quando sono rosolate rimuoverle dalla padella e sfumare con il vino, aggiungere la panna, la Gransalsa di porro e aggiustare di sale e pepe . Saltare i paccheri con la Gransalsa di porro e sistemarli al centro del piatto, decorare con un paio di cucchiai di crema tartufata, le capesante e qualche scaglia di tartufo.

© 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)