

PACCHERI CON CREMA DI PORRO, TARTUFO E CAPESANTE



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona

In una pentola con abbondante 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 cucchiari di crema tartufata, le capesante e qualche scaglia di tartufo.

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