

PACCHERI CON DORATI, MELANZANE E MANCHEGO



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Cuociamo i paccheri in in abbondante acqua salata. Nel frattempo scoliamo le melanzane alla griglia, metà le frulliamo e l'altra metà la tagliamo a cubetti. In una padella scaldiamo un filo d'olio con uno spicchio d'aglio in camicia, un'acciuga, il prezzemolo, la crema di melanzane, i cubetti di melanzane e i pomodorini Dorati. Mescoliamo il tutto e aggiungiamo un mestolino di acqua di cottura della pasta. Scoliamo la pasta al dente e la saltiamo con la salsa precedentemente preparata. Impiattiamo guarnendo con scaglie di formaggio Manchego, fili di peperoncino, qualche fogliolina di crescione e un filo d'olio al basilico.

Ingredienti Menù

20 g. Olio extravergine di oliva - EK5
30 g. Dorati - TN1
60 g. Melanzane alla griglia - TE1
N°1 Filetti di Acciughe - MPH
q.s. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

80 g. Paccheri
1 spicchio Aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Crescioni per guarnizione
q.b. Olio al basilico
15 g. Manchego