

PACCHERI "MILLENIAL PINK"



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere in abbondante acqua salata i paccheri. In una padella soffriggere lo scalogno tritato con un filo d'olio. Aggiungere le Rape a cubetti, le Rape macinate a crema e la crema ai formaggi. Diluire il tutto con un po' d'acqua di cottura. Quando la pasta sarà cotta, scolarla e saltarla nel sugo preparato. Decorare con la pancetta abbrustolita, le mandorle tostate ed un rametto di rosmarino.

Ingredienti Menù

150 g. Ècremaiformaggi - EFQX
450 g. (150 g. tagliate a cubetti e 300 g. macinate a crema)
Rape rosse a fette - VH3
60 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

540 g Paccheri
120 g. Pancetta
30 g. Mandorle sfilettate
60 g. Scalogno
q.b. Rosmarino