PACCHERI "MILLENIAL PINK"



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

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.

© 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)