

PENNONI CON GRANCREMA DI TALEGGIO DOP, BROCCOLO ROMANESCO E SALSA NOCI



Ingredienti Menù

240 g Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X
40 g Salsa alle noci - C47
q.b. Paprika affumicata - 1262

Ingredienti

320 g Pennoni
160 g Broccolo romanesco (+ 40 g per guarnire)
Pepe bianco
Sale

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Scaldare la Grancrema di Taleggio DOP, aggiungere il broccolo romanesco precedentemente sbollentato per 5 minuti, e frullare il tutto con un minipimer. Cuocere i pennoni in acqua bollente salata, scolarli e condirli con la salsa precedentemente preparata. Impiattare la pasta e guarnire con qualche fiore di broccolo romanesco, la salsa noci e un po' di paprika affumicata.