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



Chef: Maurizio Ferrari

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

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.

© 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)