RIGATONI ALLA FIAMMA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

500 g Funghi prataioli trifolati - FE3

50 g. Salsa di fuoco - C57

Ingredienti

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Parmigiano reggiano

50 ml. Vino bianco

250 ml. Panna fresca

300 g. Salsiccia

500 g. Rigatoni al torchio

20 g. Scalogno

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere i rigatoni al dente. In una casseruola scaldare l'olio extravergine e farvi imbiondire lo scalogno tritato: aggiungere la salsiccia sgranata, lasciarla rosolare e sfumare con il vino bianco. Mantenere sul fuoco e far evaporare, quindi incorporare la panna fresca, i funghi prataioli e la salsa di fuoco. A questo punto scolare i rigatoni e saltarli insieme al condimento preparato. Completare con il parmigiano grattugiato e una spolverata di prezzemolo tritato. Servire subito.

© 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)