

SEDANINI CON PECORINO E ZUCCHINE



Ingredienti Menù

100 g Grancrema di Pecorino - KG1
360 g Gransalsa di zucchine - BZ1
q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Ingredienti

500 gr Sedanini
q.b. Aglio fresco
q.b. Prezzemolo fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i sedanini. Nel frattempo in una casseruola riscaldare un poco d'olio extravergine e farvi rosolare l'aglio tritato; aggiungere la Gransalsa di zucchine, la Grancrema di pecorino e lo zafferano. Scolare i sedanini e saltarli sul fuoco insieme al condimento preparato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.