SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ BIANCO, PESTO DI AGRUMI E TIMO LIMONATO.



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

100 g. Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

20 g. Pesto di agrumi - BO7

30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

Ingredienti

100 g. Spaghetti alla chitarra

30 g. Panna fresca

q.b. Timo limonato

20 g. Parmigiano Reggiano

q.b. Buccia di limone

Procedimento

Per 1 porzione

Cuocere gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua salata. Nel frattempo preparare il sugo: mettere in una padella un po' di soffritto pronto, un filo di olio extravergine di oliva, aggiungere Èragùbianco e il pesto di agrumi. Ammorbidire aggiungendo un po' di panna fresca. Completare con timo limonato. All'occorrenza aggiungere acqua di cottura. Scolare gli spaghetti, amalgamare e aggiungere Parmigiano grattugiato e una grattugiata di buccia di limone.

© 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)