

SPAGHETTI ALLA NOCCIOLA E GORGONZOLA



Ingredienti Menù

20 g. Pesto di Nocciole Bio - KJ70B

40 g. Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

Ingredienti

80 g Spaghetti ruvidi

q.b. Porro croccante

q.b. Latte

20 g. Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 Persona

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Preparare il sugo mettendo in padella il Pesto di nocciola Bio. Aggiungere la Grancrema di Gorgonzola e un goccio di latte. Sciogliere il tutto creando una crema omogenea e portare ad ebollizione. Nel frattempo gli spaghetti sono pronti, versare gli spaghetti in padella e saltare con la salsa ottenuta. Aggiungere il Parmigiano Reggiano. Impiattare e decorare con porro saltato.