

SPAGHETTI CON CREMA DI CAVOLO VIOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Scottare in un tegame d'acqua bollente alcune foglie di cavolo viola. Quando l'acqua avrà preso un bel colore viola, cuocervi gli spaghetti. Togliere gli spaghetti al dente e saltarli con la Salsa di Cavolo viola. Impiattare gli spaghetti e decorarli con la Fonduta, il porro fritto e il prosciutto precedentemente abbrustolito.

Procedimento senza glutine

Sostituendo gli spaghetti con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredienti Menù

300 g. Salsa di cavolo viola - XX0X
q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

500 g. Spaghetti
q.b. Prosciutto crudo
q.b. Porro fritto
q.b. Sale e pepe
4 Foglie di cavolo viola