SPAGHETTI CON CREMA DI CAVOLO VIOLA



Ingredienti Menù

300 g. Salsa di cavolo viola - XX0X

q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. - 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

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.

© 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)