SPAGHETTI QUADRATI CON SALSA 'NDUJA E GRANCREMA AL GORGONZOLA



Ingredienti Menù

50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X
60 g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

80 g Spaghetti quadrati
10 g Cipolla di Tropea
q.b. Pane in cassetta
q.b. Prezzemolo
30 g Panna
q.b. Aglio
q.b. Porro fritto
q.b. Peperoncino fritto

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Dosi per 1 persona
Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo tagliare a fette una cipolla di Tropea, quindi rosolarla in una padella insieme a un goccio d’Olio extravergine di oliva. Una volta appassita, aggiungere la Salsa di ‘Nduja Calabrese, un goccio di acqua di cottura e cuocere per alcuni minuti. Scolare la pasta e saltarla in padella con il sugo. In un’altra padella scaldare la Grancrema di Gorgonzola D.O.P con un goccio di panna fresca liquida. Al centro del piatto aggiungere la Grancrema di Gorgonzola D.O.P., posizionare il coppapasta e inserire gli spaghetti. Togliere il coppapasta. Decorare con pane tostato aromatizzato con aglio e prezzemolo, peperoncino fritto e ultimare con porro fritto.

© 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)