TAGLIATELLE CON ASPARAGI, CRUDO E POMOLEGGERO



Ingredienti Menù

200 g. Pomoleggero - B81X

450 g. Gransalsa di punte di asparagi - CY107

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Parmigiano reggiano a scaglie

150 g. Prosciutto crudo

420 g. Tagliatelle

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente le tagliatelle in abbondante acqua salata. In una casseruola soffriggere lo scalogno tritato insieme a un poco d'olio extravergine. Aggiungere il Pomoleggero e portare a ebollizione, quindi incorporare la Gransalsa di punte di asparagi e il prosciutto crudo a listarelle. Scolare le tagliatelle e farle saltare nel condimento preparato. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e con qualche scaglia di parmigiano reggiano.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)