

TAGLIATELLE CON ASPARAGI E CRUDO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tritare finemente lo scalogno e soffriggerlo con un poco d'olio extravergine d'oliva. Aggiungere i Pomodori ciliegini e lasciarli cuocere a fuoco basso per cinque minuti, cercando di romperli con l'aiuto di un cucchiaio. Incorporare la Gransalsa di asparagi e il prosciutto crudo tagliato a julienne. Cuocere al dente le tagliatelle e farle saltarle nel sugo. Terminare con un filo d'Olio extravergine a crudo e qualche sottile scaglia di Parmigiano Reggiano.

Ingredienti Menù

200 g "Cilieгинi" pomodori non pelati interi - TZ1X

450 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107

Ingredienti

350 g Tagliatelle

150 g Prosciutto crudo

q.b. Scalogno

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie