TAGLIATELLE CON ASPARAGI E CRUDO



Ingredienti Menù

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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 perone

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.

© 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)