TAGLIATELLE GLUTEN FREE CON CREMA DI ZUCCHINE, MAZZANCOLLE E PANCETTA CROCCANTE



Ingredienti Menù

200 g. Èmazzancolle - MJ1

40 g. Olio extravergine di oliva - EK5

500 g. Tagliatelle senza glutine - 7035

Ingredienti

360 g. Zucchine

100 g. Pancetta

q.b. Prezzemolo

q.b. Aglio

q.b. Sale

q.b. Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Preparare la crema di zucchine tagliando a cubetti le zucchine poi rosolandole qualche secondo in padella con olio e aglio. Salare, pepare e aggiungere un po' di liquido di governo delle Èmazzancolle. Raggiunto il bollore frullare tutto al minipimer. Cuocere le Tagliatelle in abbondante acqua salata. Rosolare per pochissimi secondi le Èmazzancolle
in padella con olio, aglio e prezzemolo. Una volta che le Tagliatelle sono cotte condirle con la crema di zucchine preparata. Impiattare e terminare con le Èmazzancolle scottate e la pancetta precedentemente rosolata.

Procedimento senza glutine

Sostituendo la pancetta 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)