

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



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.

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