TORTIGLIONI CON SALSICCIA, ORTICHE E CARCIOFI CROCCANTI



Ingredienti Menù

125 g Salsa all' ortica - EL7
2 Carciofi alla Giudia - HD307
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
200 ml. Olio di semi di girasole
1 Spicchio D'Aglio
25 g. Scalogno
50 g. Semolino di grano duro fine
50 ml. Vino bianco
90 g. Ricotta stagionata
300 g. Salsiccia magra
500 g Toriglioni ruvidi

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 6 persone
In abbondante acqua salata cuocere al dente i tortiglioni. Nel frattempo in una casseruola rosolare l'aglio in camicia insieme a un poco d'olio extravergine, poi eliminare lo spicchio e incorporare lo scalogno tritato e lasciarlo soffriggere. Aggiungere la salsiccia a tocchetti e sfumare con il vino bianco e un poco di acqua di cottura della pasta; prima di togliere dal fuoco inserire anche la crema di ortica e la ricotta stagionata grattugiata. A questo punto dividere in quattro parti i carciofi alla Giudìa, passarli nel semolino e friggerli in abbondante olio di semi bollente. Scolare la pasta e saltarla nel condimento preparato, quindi trasferirla nei piatti. Completare con i carciofi fritti e scaglie sottili di ricotta stagionata.

Procedimento 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)