TROCCOLI DORATI

Ingredienti Menù

250 g. Salsabionda - C67

450 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X

q.b. Lardo Patanegra - 2B9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

600 g. Troccoli

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Mandorle tostate

q.b. Pepe nero

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

RICETTA VINCITRICE 2017

Ricetta del ristorante-pizzeria-braceria Il Casareccio di Baronissi (Sa) Titolare e chef: Carmine Rinaldi Servito da: Luigi Coppola.

Per 6 persone.

In una padella antiaderente sciogliere il parmigiano grattugiato, poi, quando è ancora caldo, modellarlo su di una coppetta in modo da ottenere una cialda sagomata a cestino; ripetere l'operazione fino a realizzare sei cialde. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente i troccoli. In una casseruola scaldare un poco d'olio extra vergine e farvi rosolare il lardo a cubetti; aggiungere la Salsa alle mandorle diluendola con il liquido di governo dei datterini. Aggiustare di pepe e sale. A questo punto scolare i troccoli e saltarli nel condimento preparato, allungando con un poco d'acqua di cottura della pasta e mantecando con parmigiano grattugiato. Trasferire i troccoli nelle cialde al parmigiano e completare con i datterini gialli, le mandorle tostate e una macinata di pepe nero.

© 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)