

#### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

##### CUORI DI FORMAGGIO

Tempo di cottura: 4-5 minuti  
da che l'acqua riprende il bollore.  
Resa dopo la cottura: 20%  
Porzioni per cartone (3 kg): 22

##### SUGGERIMENTI E CONSIGLI

I Cuori di formaggio si abbinano  
molto bene a salse delicate  
di formaggio e verdure.  
Non conditeli con salse di carni  
rosse o passate di pomodoro  
troppo saporite.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*Cuori*

DI FORMAGGIO

CUORI DI FORMAGGIO *con* FUNGHI PORCINI, FILETTINI DI VERDURE *ed* ERBE AROMATICHE

**540 g (32 pezzi) di Cuori di formaggio**  
**60 g di cipolla a filettini**  
**60 g di carote a bastoncini**  
**60 g di zucchini a bastoncini**  
**140 g di porcini freschi puliti e lavati**  
**2 spicchi d'aglio in camicia**  
**80 g di olio extravergine di oliva**  
**10 g di erbe aromatiche (timo, maggiorana,**  
**finocchio selvatico), sale, peperoncino**

Chef Massimiliano Telloli / Ass. Cuochi di Modena

Con metà dell'olio rosolate in una padella uno spicchio d'aglio insieme ai funghi tagliati a cubetti, salate e aromatizzate con del peperoncino.

Lasciate cuocere per poco tempo.

In un'altra padella rosolate col restante olio l'altro spicchio d'aglio e la cipolla, unendo poi le carote tagliate a bastoncini. Fate cuocere per pochi minuti e unite quindi anche le zucchini, sempre tagliate a bastoncini.

Cuocete ancora per pochi minuti con un coperchio, fino a quando le verdure non diventano croccanti. Unite i porcini e lasciate insaporire.

Cuocete i Cuori di formaggio in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli nella padella assieme alle verdure e ai funghi.

Distribuite il tutto nei piatti e cospargetevi sopra come guarnizione un trito delle erbe aromatiche.