

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

GIRASOLI FORMAGGIO E NOCI
Tempo di cottura: 6-7 minuti da che
l'acqua riprende il bollore.
Resa dopo la cottura: 20%
Porzioni per cartone (3 kg): 24

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

I Girasoli formaggio e noci
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



Girasoli

FORMAGGIO E NOCI

GIRASOLI FORMAGGIO E NOCI *in* VELLUTATA DI RADICCHIO

500 g (20 pezzi) di Girasoli formaggio e noci
350 g di radicchio rosso di Chioggia
30 g di burro
2 dl di panna fresca
3 spicchi d'aglio
40 g di Grana Padano grattugiato
sale, pepe, scalogno
olio extravergine di oliva

Ass. Cuochi di Bergamo

Tritate lo scalogno finemente e rosolatelo con il burro in una piccola casseruola; aggiungete poi 200 g di radicchio tagliato grossolanamente e fatelo appassire per alcuni minuti.

Unite la panna e regolate di sale e pepe.

Una volta che la salsa ha raggiunto un aspetto cremoso, omogeneizzate il tutto con un frullatore a immersione. Rosolate con poco olio gli spicchi d'aglio e aggiungete il radicchio rimanente che precedentemente avrete tagliato a julienne sottile. Rosolate il tutto a fuoco vivace, togliendo alla fine gli spicchi d'aglio. Cuocete i Girasoli formaggio e noci in abbondante acqua bollente salata e colate-li. Disponete la salsa sul fondo di un grande piatto piano e adagiatevi sopra i Girasoli formaggio e noci, lasciando uno spazio al centro del piatto dove mettere il radicchio tagliato a julienne. Spolverate con il Grana Padano grattugiato.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto