

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

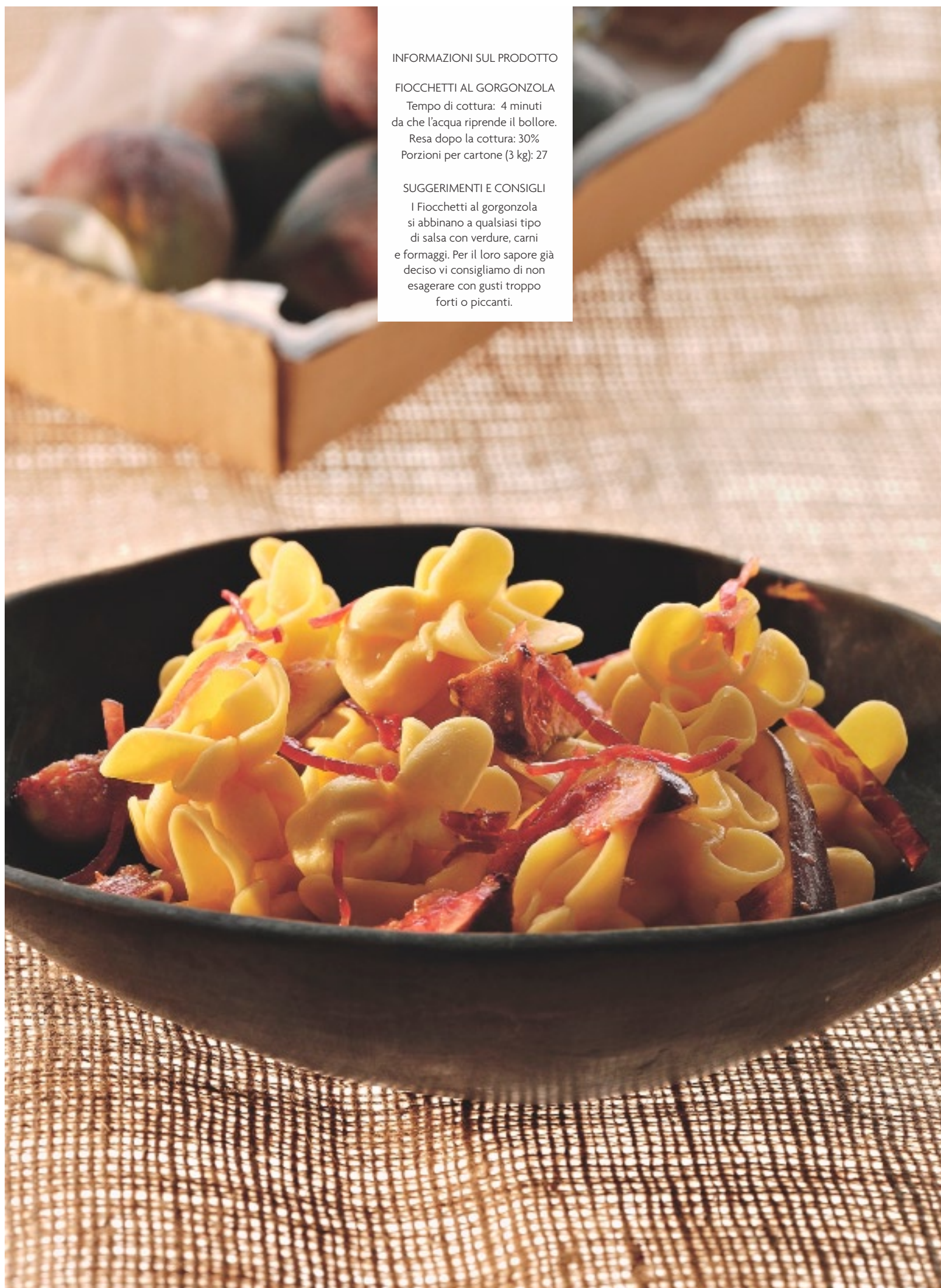
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA

Tempo di cottura: 4 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 30%
Porzioni per cartone (3 kg): 27

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

I Fiocchetti al gorgonzola
si abbinano a qualsiasi tipo
di salsa con verdure, carni
e formaggi. Per il loro sapore già
deciso vi consigliamo di non
esagerare con gusti troppo
forti o piccanti.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Fiocchetti

AL GORGONZOLA

FIOCCHETTI AL GORGONZOLA *con* CREMA DI MELANZANE *e* BASILICO

440 g di Fiocchetti al gorgonzola
3 melanzane viola tonde
10 foglie di basilico
olio extravergine di oliva
4 pomodorini tagliati a falde, sale, pepe

Chef Surgital

Sbucciate e tagliate a cubetti le melanzane. Salatele e cuocetele nel forno a microonde, coperte con la pellicola, per 3 minuti alla massima potenza. Estraiete dal forno e scuotete il contenitore. Infornate di nuovo e cuocete per altri 3 minuti alla massima potenza. Sfornate e prima di scoprire lasciate riposare 4/5 minuti. Con le melanzane cotte fate una purea che profumerete con il basilico tritato e l'olio. Regolate di sale e pepe.

Cuocete i Fiocchetti al gorgonzola in abbondante acqua bollente salata, colateli ma non troppo e conditeli con la purea di melanzane. Guarnite il piatto con le falde di pomodorino.

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