

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Garganelli romagnoli

GARGANELLI ROMAGNOLI *con* RUCOLA DI ACQUA DI COLTURA, PINOLI TOSTATI *e*
SAPORE DI MONTASIO STAGIONATO

400 g di Garganelli romagnoli
100 g di rucola di acqua di coltura
1 cucchiaio di pinoli tostati
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale, 40 g di Montasio stagionato

Lady Chef Friulane

Mettete nel mixer la rucola, unite i pinoli tostati, l'olio e 2 cucchiai di acqua calda.

Riducete tutto a una crema e unite poco sale, in quanto la rucola di acqua di coltura ha già un ottimo sapore e non serve esaltarla.

Cuocete i Garganelli romagnoli in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa ottenuta.

Serviteli con sopra il Montasio grattugiato a fili.

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